

ETIQUETAGE DES DENREES ALIMENTAIRES

On entend par denrée alimentaire toute denrée, produit ou boisson, destinée à l'alimentation de l'homme. Il est interdit de mettre en vente, de vendre, de distribuer à titre gratuit, ainsi que de détenir pour ces mêmes motifs, des denrées alimentaires dont l'étiquetage ou la présentation ne sont pas conformes aux prescriptions en vigueur.

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.

I – LES DIFFERENTS MODES D'ETIQUETAGE

Les règles d'étiquetage peuvent varier principalement avec :

- **le circuit de circulation**, qui peut être :
 - absence de commercialisation (uniquement circulation entre deux sites d'une même société) ;
 - commercialisation en vente directe (au consommateur final) ;
 - commercialisation à des intermédiaires (circulation de produits entre deux sociétés différentes en vue d'un complément de transformation, d'étiquetage et/ou un reconditionnement).
- **l'emballage** ; on distingue en effet une :
 - **denrée préemballée** : produit ou unité de vente conditionné avant la présentation à la vente. L'emballage peut ne recouvrir le produit que partiellement, mais de telle façon que le contenu ne puisse être modifié sans que l'emballage subisse une ouverture ou une modification. Dans cette catégorie, on distingue également les denrées préemballées regroupées identiques ou regroupées différentes.
 - **denrée non préemballée** : produit ou unité de vente non préemballé mis en vente directe au consommateur final.
 - **denrée en vrac** : produit non préemballé et non destiné à la vente directe au consommateur final. La circulation du produit peut être effectuée dans divers emballages (cartons, cagettes, caisses, balancelles, crochets, araignées, etc...) mais non fermés.
- **et la nature de la denrée alimentaire.**

Les obligations générales en matière d'étiquetage peuvent être modifiées ou remplacées par des dispositions réglementaires spécifiques selon la denrée alimentaire considérée.

II – LES MENTIONS GENERALES DE L'ETIQUETAGE

De manière générale toute denrée alimentaire préemballée doit être étiquetée conformément au règlement (UE) n° 1169/2011 du Parlement Européen et du Conseil du 25 octobre 2011 appelé règlement « INCO ». Des modalités particulières d'étiquetage sont aussi prévues dans les réglementations spécifiques à chaque produit. Pour toutes les denrées alimentaires, les informations obligatoires doivent être rendues facilement accessibles. 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 cm², la hauteur demandée doit être supérieure ou égale à 0,9 mm). La dénomination de vente, la quantité nette, voire le titre alcoométrique doivent être présentés dans le même champ visuel.

2.1. L'affichage du prix

L'indication du prix est sous la responsabilité du vendeur (article 112-1 du code de la consommation). Pour les produits non destinés au consommateur final, l'affichage des prix n'est pas obligatoire. Pour les produits destinés au consommateur final, différentes situations se présentent :

- **produit vendu au détail (par un vendeur) :**
 - si le produit est vendu à la pièce, le prix doit être affiché à l'unité de vente,
 - s'il est vendu au poids, le prix doit être affiché à l'unité de mesure (au kilogramme ou aux 100 grammes) à proximité du produit et de sa dénomination de vente.
- **produit préemballé vendu en libre service :** l'emballage ou l'étiquette liée à celui-ci comporte le prix au kilogramme et le prix du préemballé. Le prix au kilogramme peut aussi être inscrit sur un tableau d'affichage ou sur le linéaire.
- **produit préemballé à quantité nominale constante vendu en libre service :** une seule indication du prix de l'unité et du prix au kilogramme est suffisante. Elle doit être placée à proximité de l'ensemble des produits présentés à la vente et de leur dénomination de vente.

2.2. La dénomination de vente

Dans tous les cas, cette mention est obligatoire. Elle doit être indépendante de la marque de commerce, de la marque de fabrication ou de la dénomination de fantaisie. Elle est fixée par les réglementations, les codes des usages (ex : 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 et, si nécessaire, de son utilisation. La description doit être suffisamment précise pour permettre à l'acheteur de connaître la nature réelle du produit et de le distinguer des produits avec lesquels il pourrait être confondu.

Attention à ne pas utiliser la dénomination de vente d'une autre catégorie de produit sans avoir étudié la réglementation (exemple : lait pour des boissons végétales).

- **Mentions obligatoires complémentaires :**

La dénomination de vente doit être accompagnée d'autres mentions obligatoires lorsque leur omission est de nature à créer une confusion dans l'esprit de l'acheteur et un usage non sûr de la denrée alimentaire. Ces mentions obligatoires complémentaires font notamment état :

- de l'état physique de la denrée et de tout traitement qu'elle a subi (en poudre, lyophilisé, surgelé, congelé, décongelé, pasteurisé, stérilisé, reconstitué, concentré, fumé),
- de son enrobage éventuel (pané, en chapelure, en croûte,...),
- ainsi que d'un éventuel traitement ionisant.

- **Mentions facultatives complémentaires :**

- **mentions d'un ingrédient particulier**

Lorsque la dénomination de vente d'une denrée alimentaire ou son étiquetage fait référence à la présence d'un ou plusieurs ingrédients ou si cet ingrédient est essentiel pour les caractéristiques de cette denrée, leur quantité, minimale ou maximale selon le cas, doit être indiquée, sauf s'ils ont été utilisés exclusivement à faible dose comme aromatisants.

Cette quantité est exprimée en pourcentage et doit figurer soit en complément de la dénomination elle-même, soit dans la liste des ingrédients directement à la suite de l'ingrédient ou de la denrée mis en valeur.

Pour les denrées alimentaires ayant subi une perte d'humidité (traitement thermique ou autre), la quantité est indiquée en pourcentage correspondant à la quantité du ou des ingrédients, rapporté au produit fini (si cette quantité est supérieure à 100 %, alors est indiquée en poids du ou des ingrédients pour la préparation de 100 gr de produit fini).

Certaines définitions de produits imposent pour ces mentions des spécifications particulières (exemple : aux truffes, aux champignons, aux champignons sylvestres, pur porc, etc...).

- **mentions d'ordre technologique**

La dénomination de vente peut être complétée par une mention d'ordre technologique, sous réserve qu'elle n'induisse pas l'acheteur en erreur.

Certaines mentions sont définies sous conditions (exemple : cuit au four, braisé, cuit au torchon, cuit au bouillon, fumé au bois de hêtre, cuisiné à la graisse d'oie, etc...).

mentions de fraîcheur

Sauf réglementation spécifique pour les œufs frais, le qualificatif « frais » ne peut être utilisé que lorsque la denrée alimentaire satisfait aux trois conditions suivantes :

- avoir été produit ou fabriqué depuis moins de 30 jours,
- posséder au moment de la vente les caractéristiques essentielles (organoleptiques, hygiéniques) qu'elle présentait lors de la production ou de la fabrication,
- ne pas avoir été conservé grâce à l'emploi de traitement ou à l'addition de substances destinées à stopper l'activité des enzymes et de la microflore (exception faite de la réfrigération et dans certains cas de la pasteurisation).

mentions diverses

Dans des conditions précises, certains produits peuvent faire état de mentions diverses, telles que : vrai ; véritable (suivi d'une indication géographique) ; traditionnel ; à l'ancienne ; recette campagnarde/fermière/paysanne ; au porc fermier ; de fabrication artisanale ; de pays ; du chef ; maison, etc...

Enfin, l'étiquetage peut comprendre d'autres éléments complémentaires : terme fermier, marque de commerce, signe de qualité, protection européenne, etc...

L'utilisation de ces mentions pouvant être réglementée, il est recommandé de se renseigner auprès de la D.D.(C.S).P.P de votre département (services des Fraudes).

2.3. La liste des ingrédients (produits préemballés)

Elle doit être précédée du seul terme « Ingrédients : ». Elle est constituée de l'énumération de tous les ingrédients de la denrée alimentaire dans leur ordre décroissant d'importance pondérale au moment de leur mise en œuvre.

Cette liste est obligatoire pour les produits préemballés. Elle est par contre facultative pour certaines denrées : les fruits et légumes frais, les vinaigres de fermentation, les fromages, le beurre, le lait, la crème fermentée et les produits constitués d'un seul ingrédient lorsque la dénomination de vente est identique au nom de l'ingrédient ou permet de déterminer la nature de l'ingrédient sans confusion.

La réglementation s'applique également aux substances allergènes utilisées dans la production d'une denrée alimentaire et toujours présentes dans le produit fini, même sous une forme modifiée. L'objectif est de fournir une information complète sur la composition des produits grâce à un étiquetage le plus exhaustif possible et notamment pour les personnes souffrant d'allergies ou d'intolérances alimentaires.

La réglementation (annexe II du règlement UE n° 1169/2011) établit une liste d'allergènes dont l'étiquetage est obligatoire :

- Céréales contenant du gluten (à savoir blé, seigle, orge, avoine, épeautre, kamut ou leurs souches hybridées) et produits à base de ces céréales,
- Crustacés et produits à base de crustacés,
- Œufs et produits à base d'œufs,
- 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 lactose),
- Fruits à coque, à savoir amandes, noisettes, noix, noix de cajou, noix de pécan, noix du Brésil, pistaches, noix de Macadamia et noix de Queensland et produits à base de ces fruits,
- 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 en concentration supérieures à 10 mg/kg ou 10 mg/litre exprimées en SO₂,
- Lupin et produits à base de lupin,
- Mollusques et produits à base de mollusques.

En outre la présence de ces substances allergènes doit être mis en évidence par une impression qui les distinguent clairement du reste de la liste des ingrédients (corps de caractère, style ou couleur).

Une information sur les allergènes (sur ou à proximité des produits) est aussi nécessaire dans le cas des denrées non-pré-emballées (décret n° 2015-447 du 17 avril 2015).

Pour les boissons alcoolisées, cette mention comprend le terme « contient » suivi du nom de l'ingrédient ou des ingrédients concernés allergènes.

Leur dénomination ne doit pas être codifiée (ex : lecithine de soja et non E 322).

L'indication de l'allergène n'est pas obligatoire si le nom de l'aliment fait clairement référence à la présence d'un allergène (ex : fromage, beurre, ...qui sont des produits à base de lait).

La présence fortuite d'allergène dans un produit n'est pas impossible. Elle peut être due à une contamination involontaire par contact avec d'autres produits lors de la fabrication, du stockage ou du transport. S'il y a suspicion de contamination, un étiquetage du type « peut contenir des traces de » ou « susceptible de contenir des » peut être utilisé en derniers recours.

2.4. La masse nette ou quantité nette ; la masse nette égouttée ; le « e »

La masse nette est obligatoire quelque soit le produit. Elle est exprimée en unité de masse pour les solides (kilogramme (kg) ou gramme (g)) et en unité de volume pour les liquides (litres (l) ou centilitres (cl) ou millilitres (ml)).

Lorsqu'elle est inférieure à 5 grammes ou 5 millilitres, elle est facultative, à l'exception toutefois des épices et plantes aromatiques.

Elle n'est pas obligatoire pour les produits qui sont soumis à des pertes considérables de leur volume ou de leur masse et qui sont vendus à la pièce ou pesés devant l'acheteur.

Lorsque la denrée est présentée dans un liquide de couverture, elle doit être accompagnée de la **masse nette égouttée**.

Lorsque la denrée est préemballée en quantité nominale constante (cas des conserves), la hauteur des chiffres indiquant le poids net est réglementée :

Produit faisant :	Hauteur de caractère supérieure à :
moins de 50 g ou ml	2 mm
entre 50 et 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

De plus, toujours dans le cas de denrées préemballées à quantité nominale constante, la déclaration de quantité nette peut être suivie du **sigle « e »**, typographié selon des normes précises. Le recours au « e » doit faire l'objet d'une déclaration à la D.R.I.R.E. du département du lieu de conditionnement. Il implique le suivi de règles de contrôle métrologique de la part du fabricant-préemballeur. Ce sigle peut être exigé par certains importateurs.

Les quantités nominales obligatoires imposées pour certains produits (lait, beurre) sont supprimées (directive 2007/45/CE du 5 septembre 2007) : depuis le 11 avril 2009, pour le lait et le beurre, elle s'est effectuée depuis le 11 octobre 2012 pour les pâtes sèches.

2.5. Indication du nom ou de la raison sociale du fabricant et/ou du conditionneur

Pour les produits non préemballés vendus au consommateur, cette mention est facultative. Elle est souhaitable lorsqu'ils sont vendus à des intermédiaires, et peut être la marque de salubrité.

Pour les produits préemballés, sont obligatoires : le nom ou la raison sociale et l'adresse du fabricant ou du conditionneur, ou du vendeur établi à l'intérieur de l'Union Européenne.

Enfin, pour les produits préemballés à quantité nominale constante, la mention EMB suivie de l'identification de celui qui réalise le conditionnement peut être indiquée lorsque figure uniquement le nom et l'adresse d'un vendeur.

2.6. Date de durabilité minimale et date limite de consommation (produits préemballés)

Il s'agit de la date jusqu'à laquelle la denrée conserve ses propriétés spécifiques dans des conditions de conservation appropriées. Cette date est apposée **sous la responsabilité du conditionneur**. Elle peut être suivie d'indications concernant les conditions particulières de conservation et de stockage, notamment en terme de température.

Pour les denrées microbiologiquement très périssables et qui, de ce fait, sont susceptibles après une courte période de présenter un danger immédiat et/ou sujettes à une réglementation sanitaire, cette date est une Date Limite de Consommation (**DLC**) annoncée par : « A consommer jusqu'au (jour/mois) » ou « A consommer jusqu'à la date figurant... ».

Lorsque la DLC est dépassée ou lorsque les conditions d'entreposage n'ont pas été conformes à l'étiquetage, le produit ne doit être ni vendu ni distribué gratuitement.

Pour les autres denrées, cette date est une date de durabilité minimale annoncée par : « A consommer de préférence avant » lorsqu'elle comporte l'indication du jour ou « A consommer de préférence avant fin », dans les autres cas.

La date se compose de l'indication en clair et dans l'ordre, du jour, du mois et de l'année dans la plupart des cas :

- jour et mois seuls si la date est inférieure à 3 mois,
- mois et année si la date > à 3 mois et < à 18 mois,
- année seule si la date > 18 mois.

La date peut être facultative pour certaines denrées alimentaires comme les fruits et légumes frais, des produits de la boulangerie et de la pâtisserie qui par leur nature, sont consommés normalement 24 heures après leur fabrication.

2.7. Le lot de fabrication

Le lot de fabrication correspond à une ou plusieurs unités de vente d'une denrée alimentaire qui ont été produites, fabriquées ou conditionnées dans des conditions pratiquement identiques. Il est déterminé et apposé sous la responsabilité du producteur, du fabricant, du conditionneur ou du premier vendeur établi au sein de l'Union Européenne sur les denrées alimentaires, qu'elles soient préemballées ou non préemballées. L'indication du lot de fabrication est précédée par la lettre « L », sauf dans le cas où elle se distingue clairement des autres mentions d'étiquetage.

Le numéro de lot peut être remplacé par la date de durabilité (minimale ou par la DLC) dès lors qu'elles sont indiquées en clair et dans l'ordre, au moins par le jour et le mois.

2.8. Origine ou provenance

Le lieu d'origine ou de provenance est obligatoire chaque fois que son omission est de nature à créer une confusion dans l'esprit de l'acheteur. Elle est obligatoire (Pays d'élevage et abattage) pour les viandes fraîches et surgelées des espèces : bovine, porcine, ovine, caprine et volaille.

L'indication de l'origine du lait et des viandes utilisés en tant qu'ingrédient, est maintenue jusqu'au 31 mars 2020 (décret n°2018-1239 du 24 décembre 2018) : voir application dans partie C et E de cette fiche.

A partir du 1^{er} avril 2020, le pays d'origine ou le lieu de provenance d'un ingrédient primaire, qui n'est pas le même que le pays d'origine ou le lieu de provenance indiqué pour la denrée alimentaire, doit être indiqué (règlement (UE) 2018/775 du 28 mai 2018).

2.9. Mode d'emploi, conditions d'utilisation et précautions d'emploi

Ces mentions sont obligatoires dès lors que leur omission ne permet pas de faire un usage approprié de la denrée alimentaire.

2.10. Déclarations nutritionnelles

Le règlement UE n°1169/2011 rend obligatoire l'étiquetage nutritionnel à partir du 13 décembre 2016 (les denrées alimentaires étiquetées avant cette date sans déclaration nutritionnelle pourront être commercialisées jusqu'à épuisement des stocks).

L'obligation de déclaration nutritionnelle se rapporte à la denrée alimentaire telle qu'elle est vendue et comprend :

- la valeur énergétique et
- la quantité de graisses, d'acides gras saturés, de glucides, de sucres, de protéines et de sel (avec possibilité d'indiquer que la teneur en sel est exclusivement due à la présence de sodium présent naturellement).

La valeur énergétique et les quantités de nutriment sont à exprimer pour 100 gr ou 100 ml. Les valeurs déclarées peuvent être des valeurs moyennes établies sur la base d'analyses effectuées par le fabricant, des calculs effectués à partir des valeurs moyennes connues ou effectives relatives aux ingrédients, ou bien des calculs à partir de données généralement établies et acceptées.

La valeur énergétique est calculée à l'aide de coefficients de conversion énumérés dans l'annexe XIV du règlement UE mentionnée plus haut. (par exemple pour les glucides, la base d'équivalence est la suivante : 17KJoule/gramme ou 4 kcal/gramme).

En outre le décret 2016-980 du 19 juillet 2016 décliné à travers l'article L3232-8 du code de la santé publique, précise que la déclaration nutritionnelle obligatoire prévue par INCO « peut être accompagnée d'une présentation ou d'une expression complémentaire au moyen de graphiques ou de symboles ». L'étiquetage du logo Nutri-score (vignette avec une note globale, allant de A en vert, à E en rouge foncé, faisant la moyenne entre tous les nutriments qui composent un produit) est d'application volontaire.

L'obligation de déclaration nutritionnelle ne s'applique pas aux produits suivants :

- les produits non transformés et les produits transformés ayant, pour toute transformation, été soumis à une maturation, et qui comprennent un seul ingrédient ou une seule catégorie d'ingrédients,
- les plantes aromatiques, les épices ou leurs mélanges,
- les vinaigres de fermentation et leurs succédanés,
- les boissons alcoolisées (titrant plus de 1,2 % d'alcool en volume),
- les denrées alimentaires conditionnées dans des emballages ou récipients dont la face la plus grande a une surface inférieure à 25 cm²,
- les denrées non préemballées,
- les denrées alimentaires, y compris de fabrication artisanale, fournies directement par le fabricant en faibles quantités au consommateur final ou à des établissements de détail locaux fournissant directement le consommateur final

Un courrier de la répression des Fraudes à l'Assemblée Permanente des Chambres d'Agriculture en date du 14 décembre 2016, a précisé le champ d'application de ce dernier point :

- s'agissant des **établissements de détail locaux** fournissant directement le consommateur final : les « magasins de détail » incluent les magasins de type grande et moyenne surface et les hypermarchés ainsi que les commerces alimentaires de proximité.
- s'agissant de la notion de « **local** » : en première approximation, un rayon de 100 km environ à l'échelle du département et de la région paraît acceptable. Cette distance peut être étendue pour les producteurs situés dans des zones de peuplement peu dense qui développent des circuits de commercialisation auprès des consommateurs et de détaillants (épicerie fines, crémiers-fromagers...), dans les pôles urbains les plus proches (par exemple la région parisienne pour les zones de la Bourgogne et du Centre). Cette analyse s'applique aux échanges transfrontaliers s'ils sont conformes aux recommandations de l'Etat membre concerné.
- sur le critère « **fournies directement par le fabricant au consommateur final** » : on peut considérer que sont assimilables à une fourniture directe par le fabricant au consommateur final les ventes réalisées par le fabricant à la ferme, sur les marchés, dans le cadre de circuits courts, d'AMAP, dans les magasins d'usine ainsi que celles réalisées par un artisan (boucher, traiteur, poissonnier, boulanger...), y compris lorsqu'elles sont réalisées par internet dans la mesure où ces ventes ne représentent pas l'intégralité de la source de revenu de l'opérateur. Les produits exposés lors des salons destinés à promouvoir des produits régionaux peuvent également être visés.

Lorsque les critères cités, ci-dessus, sont validés, le fabricant concerné par cette mesure satisfera dans la grande majorité des cas, de facto, au critère de « **faibles quantités** » au sens de la loi.

Enfin, en complément des critères énumérés ci-dessous, peuvent être prises en compte au titre de la définition de « faibles quantités », les quantités de denrées fabriquées par des opérateurs répondant à la définition de la **microentreprise** (entreprise qui d'une part occupe moins de 10 personnes et d'autre part a un chiffre d'affaires annuel ou un total de bilan n'excédant pas 2 millions d'euros).

➤ **Allégation nutritionnelle**

L'utilisation d'allégations nutritionnelles et de santé est définie par les règlements CE n° 1924/2006 et n° 116/2010. Ces règlements ont pour objectif d'assurer la protection des consommateurs contre des allégations non fondées, exagérées ou erronées sur les denrées alimentaires.

Elle se définit comme tout message qui affirme, suggère ou implique qu'une denrée alimentaire possède des propriétés nutritionnelles bénéfiques particulière de par l'énergie qu'elle fournit, fournit

à un degré moindre au plus élevé, ou ne fournit pas et/ou par les nutriments ou autres substances qu'elle contient, contient en proportion moindre ou plus élevée ou ne contient pas.

Le règlement créé une liste positive d'allégations nutritionnelles avec leur condition d'utilisation (ex : faible valeur énergétique, sans matière grasse, sans sucre). Elles peuvent être utilisées sans autorisation à condition de respecter le profil nutritionnel.

Le règlement (UE) 116/2010 définit notamment la mise en avant des acides gras Oméga-3 (allégations : source en ou riche en), et des graisses monoinsaturées, polyinsaturées et insaturées.

➤ **Allégation de santé**

Elle se définit comme toute allégation qui affirme, suggère ou implique l'existence d'une relation entre, d'une part, une catégorie de denrées alimentaires, une denrée alimentaire ou l'un de ses composants et, d'autre part, la santé.

Deux types d'allégations sont autorisés :

- les allégations relatives à la réduction d'un risque de maladie
- et les allégations relatives à la réduction de la sensation de faim, ou à l'accentuation de la sensation de satiété.

Il est cependant interdit d'utiliser les allégations suivantes :

- allégations suggérant que la santé peut être affectée si l'aliment n'est pas consommé,
- allégation se référant à la quantité ou au taux de perte de poids,
- allégation se référant à des recommandations émises par des médecins.

L'étiquetage nutritionnel s'applique aux allégations de santé. Ce sont les informations du groupe 2 qui doivent être indiquées. Cependant d'autres mentions obligatoires devront apparaître :

- une mention indiquant l'importance d'une alimentation variée et équilibrée et d'un mode de vie sain,
- la quantité de la denrée alimentaire concernée et le mode de consommation requis pour obtenir l'effet bénéfique allégué,
- s'il y a lieu une indication à l'attention des personnes qui devraient éviter de consommer la denrée alimentaire en question,
- et un avertissement approprié pour ce qui concerne les produits susceptibles de présenter un risque pour la santé en cas de consommation excessive.

Par ailleurs, le règlement 1924/2006 établit une distinction entre d'une part les allégations de santé relatives à la réduction d'un risque de maladie ou se rapportant au développement et à la santé infantile et d'autre part les autres allégations de santé dite fonctionnelles.

Pour les allégations de santé relatives à la réduction d'un risque de maladie ou se rapportant au développement et à la santé infantile, une procédure d'autorisation basée sur un dossier scientifique est obligatoire. Elle doit être effectuée auprès de l'autorité compétente (en France, DGCCRF à Paris) puis être approuvée par la Commission Européenne après un avis scientifique favorable.

Les autres allégations de santé (dites « fonctionnelles génériques ») basées sur des preuves scientifiques ne nécessitent pas d'autorisation préalable. Elles sont énumérées dans une liste positive d'allégations (validées par l'EFSA : Autorité européenne de sécurité des aliments et disponibles sur le site de la commission européenne (Nutrition claims and conditions applying to them as listed in the annex of regulation (EC) n° 1924/2006).

2.11. Les autres mentions obligatoires

Le cas échéant, d'autres mentions obligatoires peuvent être prévues par la réglementation, et notamment :

- **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 DD(CS)PP (cf. fiche aspects sanitaires des laboratoires fermiers). L'apposition d'une marque de salubrité sur le produit est soumise aux conditions prévues par le règlement CE 853/2004 fixant les règles spécifiques d'hygiène applicables aux denrées animales et d'origine animale.
- **le logo dit point-vert** qui matérialise l'éventuelle adhésion de l'entreprise au programme français de récupération et de valorisation des emballages ménagers. Il concerne les installations ayant choisi ce système de gestion des déchets (cf. fiche « environnement).

A ce titre, la SA ECO-EMBALLAGE (50, bd Haussmann – 75009 PARIS – Tél. 01 81 69 06 00) qui dispose de 8 équipes régionales dont une sur l'Est basée à Strasbourg (67) (Tél. 03 88 78 90 20) est chargée de cette question ainsi que sa filiale, la SA ADELPHE pour les emballages en verre (93/95 Rue de Provence – 75009 PARIS – Tél. 01 81 69 05 50).

- **consigne de tri** ou apposition de la signalétique du Triman (information du consommateur par une signalétique commune que les denrées relèvent d'une consigne de tri définie par le décret n° 2014-1577 du 23 décembre 2014). Les emballages ménagers en verre ne sont pas concernés (cf. Guide d'utilisation détaillé développé par l'ADEME).
- **les logos** pour les produits sous signe officiels de qualité : AOP, IGP, Label Rouge, AB,....
- **le titre alcoométrique volumique** acquis pour les boissons titrant plus de 1,2 % d'alcool en volume.

2.12. Les mentions interdites

De manière générale, l'étiquetage ne doit créer **aucune confusion** dans l'esprit de l'acheteur ou du consommateur, notamment sur les caractéristiques de la denrée : nature, identité, qualité, composition, quantité, durabilité, conservation, origine en provenance, mode de fabrication ou d'obtention.

L'étiquetage ne doit pas faire croire que la denrée alimentaire possède des caractéristiques particulières, alors que toutes les denrées alimentaires similaires possèdent ces mêmes caractéristiques.

Enfin, l'étiquetage ne doit pas faire état de propriétés de prévention, de traitement et de guérison d'une maladie humaine ni évoquer ces propriétés.

Sont absolument à proscrire :

- « sain »,
- « pur » (sauf « pur porc » et « pur oie »),
- « naturels » ou « sans produits chimiques ».

Sont à éviter : « extra-choix », « surchoix » sauf si définies dans la réglementation (ex : huile d'olive extra-vierge, champignon 1^{er} choix).

2.13. Le Code à Barres (ou G.T.I.N)

De plus en plus de distributeurs notamment les grandes et moyennes surfaces exigent de la part de leurs fournisseurs l'apposition d'un code à barres ou Global Trade Item Number (G.T.I.N), correspondant aux standards de communication EAN, sur chacun des produits mis en rayon. Les codes à barres permettent un langage commun pour les échanges commerciaux nationaux et mondiaux.

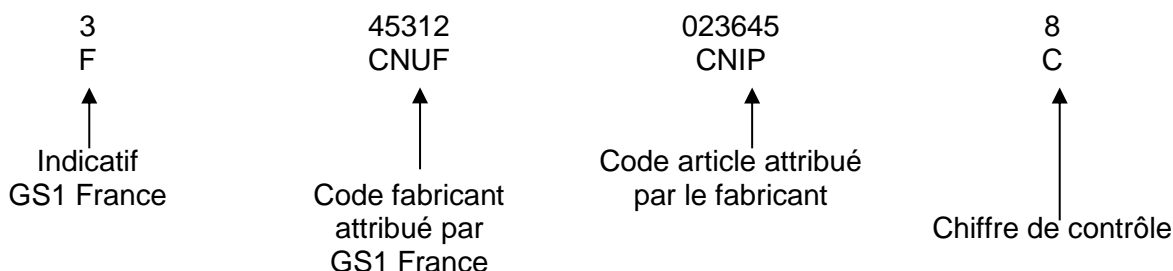
Ils assurent :

- l'identification des produits, des services, des unités de transports et des biens immobilisés,
- l'identification des entreprises et de leurs établissements,
- la codification d'informations utiles au suivi des produits et des marchandises.

Ces différentes données sont traduites en codes à barres standardisés internationalement (d'où l'appellation commune codes à barres).

Le code à barre consommateur est composé de treize chiffres : c'est le code EAN 13. Il est représenté par un ensemble de barres foncées sur fond clair. Il est lisible automatiquement par des appareils de lecture type scanner, douchette ou pistolet lors des opérations d'encaissement dans les magasins ou d'approvisionnement des linéaires.

Exemple :



Le code à barres peut aussi concerner des regroupements de produits, fardeaux sous housse, cartons, palettes commercialisées entre professionnels. Il s'agit alors d'un GTIN de treize ou quatorze chiffres : soit un code EAN 13 différent de celui de l'unité consommateur, soit le même que l'unité consommateur mais précédé d'un indicateur logistique.

Un organisme intervient en France, entre l'industrie, le commerce et leurs partenaires. Il s'agit de GS1 France (anciennement Gencod-EAN France). Organisme de concertation, son rôle est la définition et la diffusion des standards internationaux de communication EAN (avec entre autres les codes-barres).

Afin d'obtenir un code barre, il est obligatoire d'adhérer à GS1 France – service GENFA (Groupe d'Etudes et de Normalisation des Fabricants). Seul ce groupement a l'exclusivité, pour la France, de la diffusion des codes à barres auprès des fabricants et importateurs. Cette cotisation est soumise à un droit d'entrée et à une cotisation annuelle liée au chiffre d'affaires de l'entreprise.

Pour les entreprises ayant un chiffre d'affaires global inférieur à 500 000 €, la cotisation annuelle à GS1 GENFA (<http://www.gs1.fr>) est de 85 €.H.T pour 2018. En outre, les entreprises, doivent s'acquitter d'un droit d'entrée de 85 €.H.T.

L'adhésion à GENFA donne accès :

- à un Code National Unifié Fournisseur (CNUF) à 5, 6, 7 ou 8 chiffres. Ce code est indispensable pour être en conformité avec les règles EAN qui sont :
 - la codification complète et internationale de l'entreprise,
 - la codification des produits et de leur logistique,
- au fichier national des partenaires commerciaux (grossistes, distributeurs) et de ses mises à jour,
- à l'ensemble des éléments nécessaires à l'utilisation et à la mise en œuvre des standards gérés par GS1 France : notices techniques, notes d'application, mises à jour,
- à une assistance technique permanente.

La codification de l'article incombe au fabricant qui peut l'utiliser quelque soit le pays de distribution.

III - LES MODALITES ET LIEUX D'ETIQUETAGE

Voici les différentes mentions qui doivent être inscrites dans les cas les plus fréquemment rencontrés par les producteurs :

- 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).
- Pour les denrées alimentaires **préemballées** en vente directe à un consommateur final ou aux collectivités, les réglementations prévoient que figurent **toutes les mentions** (précitées au paragraphe 2) sous réserves de dérogations spécifiques. Ces mentions doivent être portées sur le préemballage ou sur une étiquette liée à celui-ci. Le prix à l'unité de vente ou de mesure peut être reporté seulement sur un écriteau lorsque les produits ont une quantité nominale constante. La dénomination de vente et la quantité nette, voire le titre alcoométrique doivent être regroupées dans le même champ visuel. Pour les emballages avec une face intérieure ou égale à 10 cm² seuls sont obligatoires les mentions suivantes : dénomination de vente, ingrédients, quantité nette, DLC.
- Dans le cas où ces produits **préemballés** sont destinés à la **vente à un intermédiaire** ou une collectivité pour y être préparés, transformés, fractionnés ou débités, les mentions d'étiquetage peuvent figurer sur les fiches, bons de livraison ou documents commerciaux lorsque ceux-ci accompagnent les denrées alimentaires auxquelles ils se rapportent, ou lorsqu'ils ont été envoyés avant la livraison ou en même temps qu'elles. Ces documents doivent être détenus sur les lieux d'utilisation ou de stockage des denrées alimentaires auxquelles ils se réfèrent. **Mais la dénomination de vente, les dates de durabilité ou limite de consommation, les conditions particulières de conservation ou d'utilisation, les allergènes, le numéro de lot et les coordonnées de l'exploitant seront obligatoirement portées sur l'emballage extérieur.**

- Dans le cas où **les produits préemballés sont destinés à la vente par correspondance**, les catalogues, brochures, prospectus ou annonces faisant connaître au consommateur les produits offerts à la vente et lui permettant d'effectuer directement sa commande doivent comporter toutes les informations obligatoires sur les denrées alimentaires à l'exception de la DLC. Elles doivent être fournies avant la conclusion de l'achat.

IV – OBLIGATIONS PARTICULIERES SELON LA DENREE ALIMENTAIRE

Selon la denrée alimentaire, les obligations générales peuvent être complétées, modifiées ou remplacées par des réglementations spécifiques.

V – ADRESSES UTILES

DIRECTION DEPARTEMENTALE DE LA PROTECTION DES POPULATIONS

<p>Direction Départementale de la Protection des Populations de la Nièvre 1, rue Ravelin- BP 54 58020 NEVERS CEDEX Tél. : 03 58 07 20 30/Fax : 03 58 07 20 47 E-mail : ddcspp@nievre.gouv.fr</p>	<p>Direction Départementale de la Cohésion Sociale et de la Protection des Populations de l'Yonne 3, rue Jehan Pinard – BP 19 89010 AUXERRE CEDEX Tél. : 03 86 72 69 00/Fax. 03 86 72 69 01 E-Mail : ddcspp@yonne.gouv.fr</p>
<p>Direction Départementale de la Protection des Populations de la Côte d'Or 53, rue de Mulhouse – CS 53317 21033 DIJON CEDEX Tél. : 03 80 29 44 44/Fax. 03 80 43 23 01 E-mail : ddpp@cote-dor.gouv.fr</p>	<p>Direction Départementale de la Protection des Populations de la Saône et Loire 24, bd Henri Dunant – BP 22017 71017 MACON CEDEX Tél. : 03 85 22 57 00/Fax : 03 85 22 57 90 E-mail : ddpp@saone-et-loire.gouv.fr</p>
<p>Direction Départementale de la Cohésion Sociale et de la Protection des Populations du Doubs 11 bis rue Nicolas Bruand - 25043 BESANCON Tél. : 03 81 60 74 60 E-mail : ddcspp@doubs.gouv.fr</p>	<p>Direction Départementale de la Cohésion Sociale et de la Protection des Populations du Jura 8, rue de la Préfecture - B.P. 10634 - 39021 LONS LE SAUNIER CEDEX Tél. : 03 63 55 83 00 E-mail : ddcspp@jura.gouv.fr</p>
<p>Direction Départementale de la Cohésion Sociale et de la Protection des Populations de Haute-Saône place René Hologne- BP -20359 - 70006 VESOUL CEDEX Tél. : 03 84 96 17 18 E-mail : ddcspp@haute-saone.gouv.fr</p>	<p>Direction Départementale de la Cohésion Sociale et de la Protection des Populations du Territoire de Belfort Place de la Révolution Française - CS 239 - 90004 BELFORT CEDEX Tél. : 03 84 21 98 50 E-mail : ddcspp@territoire-de-belfort.gouv.fr</p>

- **D.R.E.A.L (Direction Régionale de l'Environnement, de l'Aménagement et du Logement) de Bourgogne-Franche-Comté**
17E, rue Alain Savary – CS 31 269 - 25000 BESANCON
Tél. 03 81 21 67 00 Fax. 03 81 21 61 99
Site : <http://www.bourgogne-franche-comte.developpement-durable.gouv.fr/>
- **Site Associé D.R.E.A.L – Dijon**
21 boulevard Voltaire – 21000 DIJON
Tél : 03 45 83 22 22 Fax : 03 80 45 83 22 98
- **Unités territoriales de la DREAL**

21. Tél. 03 45 83 20 42 (Dijon)	58. Tél. 03 86 60 70 75 (Nevers)
71. Tél. 03 85 21 85 00 (site Mâcon) Tél. 03 85 97 56 10 (site de Chalon)	89. Tél. 03 86 46 67 00 (Auxerre)
70. Tél. 03 84 77 70 69 (site Vesoul) Tél. 03 81 21 67 00 (site Besançon)	90-25. Tél. 03 84 58 82 08 (Belfort) 39. Tél. 03 84 87 30 35 (Lons Le Saunier)

- **Groupement d'Etudes et de Normalisation des Fabricants (GENFA)**

73 boulevard Haussmann - 75008 PARIS

Tél. 01 44 51 09 60

Fax. 01 44 51 09 69

- **GS1 France**

21 Boulevard Haussmann – 75009 PARIS

Tél. 01 40 22 17 00

e.mail : infos@gs1fr.org

site : www.gs1.fr

A) LES FRUITS ET LEGUMES

De façon générale les fruits et légumes sont soumis à l'obligation de conformité avec les normes de commercialisation définies par les règlements (CE) n° 543/2011, n° 594/2013 et 2019/428. Ils doivent être : intacts, sains (sont exclus les produits atteints de pourriture ou d'altération qui les rendraient impropres à la consommation. Les produits atteints de dégradation sont limités à 2 % au total), propres, pratiquement exempts de parasites, exempts d'humidité extérieure anormale et de toute odeur ou saveurs étrangères. Un écart de 10 % est toléré en nombre ou en poids sauf pour le caractère sain. Les produits suivants : pommes, agrumes, kiwis, laitues, frisées et scaroles, pêches et nectarines, poires, fraises, poivrons doux, raisins de table, tomates, font l'objet de normes spécifiques (annexe du règlement 543/2011). Plusieurs produits : champignons non cultivés, patate douce, topinambour,... n'ont pas l'obligation de conformité à la norme générale. Ils sont toujours soumis à l'arrêté du 20 juillet 1956. Il en est de même de la pomme de terre qui est soumis à des textes français (A.M du 03/03/97 modifié par A.M du 18/02/2009) et de la truffe fraîche (A.M du 19/01/2007).

Les fruits et légumes dérogent à certaines obligations générales en matière d'étiquetage. Dans le cas de la vente directe, cet étiquetage peut être repris sur des ardoises au-dessus des produits concernés.

Il doit comporter les mentions suivantes :

- le nom du produit si le contenu n'est pas visible de l'extérieur,
- le nom de la variété s'il y a lieu pour certains produits et certaines catégories,
- le nom complet du pays d'origine ou la zone de production, ou l'appellation nationale, régionale ou locale (à noter que l'utilisation d'abréviations n'est pas réglementaire),
- l'aspect (coloration, épiderme, forme) : extra (aucun défaut avec une tolérance de 5 % de catégorie I et 0,5 % de catégorie II), catégorie I (légers défauts avec une tolérance de 10 % de catégorie II, catégorie II (défauts plus marqués avec 20 % maximum de produits atteints de dégradation). La catégorie III est interdite à la vente sur le marché du frais sauf situation exceptionnelle,
- le calibre, dont l'unité de mesure est différente selon les produits (fourchettes de diamètres minimale et maximale ou la mention « non calibré »). Son indication n'est pas obligatoire au stade du détail sauf pour les pommes de terre (ainsi que le traitement anti-germinatif le cas échéant),
- le prix T.T.C (au kilo ou bien à la pièce). Dans le cas d'un lot, il faut également mentionner son prix.
- l'A.O.C si tel est le cas,

Lorsque les produits sont emballés, l'emballleur et l'expéditeur doivent être identifiés sur l'emballage (récipients, sacs, etc...). Cette mention peut être remplacée :

- pour les emballages à l'exception des préemballages, par le code représentant l'emballleur ou l'expéditeur délivré ou reconnu par un service officiel, précédé de la mention « emballleur ou expéditeur »,
- pour le préemballage, par le nom et l'adresse du vendeur précédé de la mention « emballé pour » ou une mention équivalente. Dans ce cas l'étiquetage doit comporter le code emballleur.

Le numéro de lot doit également figurer sur l'emballage ainsi que les traitements post-récolte (pommes de terre, agrumes).

L'emballage des fruits secs doit comporter le poids net des fruits qu'il contient.

En outre pour les produits commercialisés préemballés, le poids net doit être indiqué. Pour les fruits et légumes normalement vendus à la pièce, le poids net peut ne pas figurer si le nombre de pièce peut être vu aisément ou si ce nombre figure sur l'étiquetage (melons, salade, kiwis,...).

L'étiquetage des fruits et légumes peut indiquer des données supplémentaires, à condition qu'elles soient prouvées et en conformité avec la réglementation (annonce d'un taux de sucre minimal, date de cueillette, date de durabilité minimale, recommandations culinaires). Par contre les mentions « plus juteux », « extra sucré », « super parfumé » et autres superlatifs sont interdits.

Des accords interprofessionnels sont établis et réexaminés régulièrement pour de nombreux fruits et légumes commercialisés (ex : pommes golden, poire d'été de variété Guyot, pêche-nectarine, etc,...). Ils définissent généralement pour trois ans les critères de calibre, maturité, fermeté du fruit, date de commercialisation et emballages en vigueur. Se renseigner auprès du CTIFL (22, rue Bergère – 75009 PARIS – tél. 01 47 70 16 93) ou du CNIPT (pour la pomme de terre). Le CTIFL propose sur son site un tableau récapitulatif des textes règlementaires spécifiques à chaque fruits et légumes (www.ctifl.com).

L'annonce des prix hors des lieux de vente pour les fruits et légumes frais est autorisée, s'il y a eu accord entre le fournisseur et son client sur le prix de cession. L'annonce est autorisée dans un délai de 72 heures maximum avant le premier jour de validité annoncé et pour une durée de validité de 5 jours maximum. Sinon, il doit y avoir un accord professionnel permettant aux professionnels de déroger à ces obligations. Cet accord précise les périodes et modalités de l'annonce (art L441-2 du code de commerce). Ces règles ne sont applicables que pour les fruits et légumes appartenant à des espèces produites en France métropolitaine (applicables aux petits agrumes mais non aux oranges).

B) LES ŒUFS

Les œufs bénéficient de réglementations particulières en matière de vente et de marquage des emballages : règlements CE 2295/2003 du 23 décembre 2003, 1039/2005 du 21 juin 2005, 589/2008 du 23 juin 2008, Instruction technique DGAL/SDSSA/2019-8 du 9 janvier 2019).

• Délais de commercialisation

La date de durabilité minimale des œufs est de 28 jours au maximum après la date de ponte. Par contre, ils doivent être vendus au consommateur final dans un délai de 21 jours après la date de ponte, c'est-à-dire au plus tard 7 jours avant l'expiration de la date de durabilité minimale.

• Marquage des emballages

Les petits emballages (moins de 36 œufs) et les gros emballages (plus de 36 œufs et cartons) doivent porter de façon visible et lisible :

- 1) le nom ou la raison sociale et l'adresse d'un professionnel (producteur, conditionneur, distributeur) ou d'un service consommateur,
- 2) le code du centre d'emballage délivré par la DD(CS)PP (numéro d'agrément),
- 3) la catégorie de classement :
 - A : œufs destinés à la commercialisation auprès des consommateurs
 - B : œufs destinés à l'industrie

et la catégorie de poids :

- XL : très gros (poids supérieur ou égal à 73 gr),
 - L : gros (poids supérieur ou égal à 63 gr et inférieur à 73 gr),
 - M : moyens (poids supérieur ou égal à 53 gr et inférieur à 63 gr),
 - S : petits (poids inférieur à 53 gr),
- 4) le nombre d'œufs emballés
 - 5) l'indication de la mention « Extra » :

pour les œufs de catégorie « Extra » (œufs, dont la chambre à air mesure moins de 4 mm), les petits emballages doivent porter une banderole ou autre dispositif facilement éliminable, portant la mention « Extra » ou « Extra frais ». Ce dispositif doit être enlevé ou détruit au plus tard 7 jours après la date d'emballage ou 9 jours après la date de ponte. Ce dispositif doit aussi indiquer la date de ponte.
 - 6) la date de durabilité minimale pour les œufs de catégorie A et les conditions d'entreposage appropriées. Elle est inscrite sous la forme « A consommer de préférence avant le « suivi du jour (de 01 à 31) et du mois (de 01 à 12) »,
 - 7) le mode d'élevage pour les œufs de catégorie A (défini dans l'annexe II du règlement CE 589/2008) :
 - œufs de poules élevées en plein air : code 1
 - œufs de poules élevées au sol : code 2
 - œufs de poules élevées en cage : code 3
 - œufs de poules élevées en agrobiologie : code 0

Les œufs de catégorie A doivent comporter obligatoirement sur leur coquille un code désignant le numéro distinctif du producteur qui permet d'identifier le mode d'élevage. Ce code est attribué par les établissements départementaux de l'élevage (décret 2003-1275 du 23 décembre 2003).

- 8) Indication recommandant aux consommateurs de conserver les œufs réfrigérés après leur achat,
- 9) la date d'emballage pour les œufs de catégorie B.

• Cas de la vente en vrac

Conformément au règlement CE 589/2008, les œufs peuvent être livrés en vrac à des magasins de détail (en plateaux non clos dans un gros emballage) pour des livraisons quotidiennes d'un total maximum de 3 600 œufs ou 360 œufs maximum par acheteur.

Dans ce cas, il faut indiquer les mentions obligatoires sur les documents d'accompagnement (bons de livraison, factures) de façon à permettre au vendeur de les indiquer à sa clientèle et de fournir les justificatifs aux services de contrôle. Ces mentions sont :

- nom et adresse du centre emballer,
- numéro du centre,
- nombre d'œufs,
- catégorie de qualité et de poids
- date de durabilité minimale des œufs,
- mode d'élevage,
- recommandations d'entreposage appropriées.

La catégorie de qualité n'a pas à être obligatoirement mentionnée dans la mesure ou seule la catégorie A est commercialisable auprès des consommateurs. Il est aussi utile de rappeler aux détaillants que la date de durabilité minimale qu'ils doivent noter pour les œufs vendus en vrac et reçus en vrac doit être au maximum de 28 jours après la date de ponte.

• **Commercialisation des œufs vendus au consommateur final par le producteur**

Les œufs vendus par les producteurs possédant moins de 250 pondeuses sur le lieu de leur exploitation, sur un marché public local ou par colportage au consommateur (pour ses besoins personnels) dans leur région de production (c'est-à-dire dans un rayon de 80 kilomètres autour du site de production) ne sont pas soumis aux modalités d'étiquetage précisées ci-dessus, à condition qu'ils soient présentés en vrac et non calibrés. La date de durabilité minimum de 28 jours doit néanmoins être portée à la connaissance de l'acheteur ainsi que le mode d'élevage (par un affichage).

Le producteur doit déclarer son activité auprès de la DDCSPP à l'aide du CERFA 15296.

Tous les œufs cédés directement au consommateur en dehors de la ferme, par des producteurs doivent comporter un code producteur sur leur coquille. La codification dans ce cas est la suivante (numéro donné par la DD(CS)PP et non par l'EDE) :

n FR dd 1

n : mode d'élevage des animaux (0 = bio, 1 = plein air, 2 = au sol, 3 = en cage)

FR : code du pays de production (FR = France)

dd : département de production

1 : numéro d'ordre attribué par la DD(CS)PP.

Les œufs doivent être dans ce cas marqués à l'encre alimentaire

Pour la vente à la ferme, un panneau d'affichage indiquant le code producteur est suffisant.

Le règlement CEE n° 1039/2005 du 21 juin 2005 laisse la possibilité aux Etats membres d'exempter les producteurs d'œufs dont l'exploitation ne dépasse pas 50 poules pondeuses à condition que les œufs soient vendus sur un marché public situé dans la région de production et que le nom et l'adresse de l'exploitation soient indiqués sur le lieu de vente. Cette dérogation n'est pas appliquée en France (note de service DGAL N2006-8004).

C) LES PRODUITS CARNES

• Les viandes de boucherie

Il s'agit des viandes de bœuf, veau, mouton, agneau, porc, caprin, cheval et poulain.

L'arrêté du 18 mars 1993 modifié par l'arrêté du 10 juillet 2014 (entré en vigueur le 13 décembre 2014) réglementent la publicité des prix des viandes de boucherie et de charcuterie. Ainsi, ces produits doivent comporter, par marquage ou étiquetage :

- le prix au kilogramme
- et les dénominations obligatoires des découpes de viandes, accompagnées éventuellement de mentions complémentaires facultatives (destinations culinaires), telles qu'elles sont définies dans cet arrêté. Ces deux mentions doivent être apposées sur chaque découpe.
- l'arrêté du 10 juillet 2014 modifie les dénominations des morceaux préemballés, vendus en libre-service, de viande de bœuf (annexe I Bis), de viande de veau (annexe II Bis), de viande ovine (annexe III Bis). Il catégorise les morceaux par des étoiles (exemple : morceau « merlan » devient steak**).

Tous les types de morceaux vendus par l'établissement doivent être récapitulés sur un tableau visible et lisible de l'extérieur. En cas de vente non préemballée, le papier d'emballage ou la fiche remise au client (ticket de caisse) doit comporter le poids et le prix total du morceau (arrêté du 18 mars 1993, art. 2, 2°).

En cas de vente préemballée, il faut également faire figurer toutes les mentions générales.

Les règlements communautaires 1760/2000 et 653/2014 imposent à tous les états membres un étiquetage supplémentaire pour les viandes bovines, et des contraintes de traçabilité visant à mieux informer et redonner confiance aux consommateurs, dans le contexte de crise de la filière liée à l'E.S.B.

Cette réglementation s'applique à la viande bovine (viande de veau compris), quel que soit son état (frais, congelé, surgelé).

Les mentions supplémentaires strictement obligatoires sont :

- un numéro ou code de référence appelé identifiant ou lot, qui permet de relier la viande mise en vente et l'animal dont elle provient (ex : numéro d'identification),
- le pays d'abattage sous la forme « lieu d'abattage : Pays – numéro d'agrément de l'abattoir »,
- le pays de découpe, qui correspond au lieu où a été réalisée la découpe de carcasse avec désossage.

Par ailleurs, depuis le 1^{er} janvier 2002, ces informations doivent être complétées par l'indication du pays de naissance et du pays d'élevage. Ces indications peuvent être remplacées par le terme « origine », suivie du nom de pays concerné exclusivement dans le cas d'animaux nés, élevés et abattus dans le même pays (ex : origine France).

Il est également possible de porter sur l'étiquette :

- catégorie de l'animal : jeune bovin, génisse, bœuf, taureau, vache
- type racial : type laitier ou viande, éventuellement complété par le nom de la race (ex : Charolais).

Ces deux mentions sont soumises à l'adhésion à un cahier des charges agréé.

Pour les viandes en libre-service, les mentions obligatoires doivent apparaître sur les étiquettes des unités de vente au consommateur (UVC) rassemblées dans un même champ visuel, parmi les autres mentions obligatoires, de façon visible et lisible.

Pour les produits des rayons traditionnels (en grandes et moyennes surfaces ou boucherie) ces mentions doivent simplement être affichées de façon visible et lisible des consommateurs.

Pour mieux informer les clients, il est possible d'indiquer sur les étiquettes ou afficher des mentions autres que celles qui sont obligatoires. Il est alors nécessaire de justifier vos allégations auprès des services de contrôles, et éventuellement des clients.

Les autres mentions, de type mode d'élevage, alimentation, durée de maturation imposent le respect de cahiers des charges agréés. Toutefois, pour les circuits très courts et directs, la non-adhésion au cahier des charges est tolérée.

Les viandes hachées emballées doivent mentionner le « pourcentage de matières grasses inférieur à ... » et le « rapport collagène sur protéines de viande inférieure à... », en se référant à l'annexe VI du règlement (UE) n°1169/2011.

Pour les autres viandes de boucherie : porc, ovin et caprin (fraîches, réfrigérées ou congelées) le règlement 1337/2013 (d'exécution du règlement INCO) définit les conditions d'indication de leur origine ou de leur lieu de provenance, c'est-à-dire les pays d'élevage et celui d'abattage.

- **Les volailles** (carcasses et découpes)

Le règlement communautaire n° 543/2008 du 16 juin 2008 établit les conditions particulières d'étiquetage pour la commercialisation des volailles (coqs, poules, dindes, canards, oies et pintades) en carcasse ou en découpe. Toutes les dénominations de vente légales y sont définies.

Le règlement précité détermine également les mentions possibles se rapportant au mode d'alimentation ou d'élevage, ainsi que leurs conditions d'utilisation.

Le règlement 543/2008 précise que les mentions « fermier-élevé en plein air » ou « fermier-élevé en liberté » ne peuvent être utilisées que sur les volailles bénéficiant d'un label, appellation d'origine contrôlée ou certification du mode de production biologique. Toutefois, ces dispositions ne s'appliquent pas aux productions à petite échelle destinée à la vente directe ou locale (production inférieure à 25 000 équivalents poulets) qui peuvent donc utiliser ces mentions (cf fiche Utilisation du terme fermier et dépôt d'une marque).

A compter du 1^{er} avril 2015, les étiquettes des volailles remises aux consommateurs et aux collectivités doivent mentionner les « Pays d'élevage » et « Pays d'abattage » (le lieu de naissance n'est par contre pas obligatoire).

Les carcasses issues d'établissement non agréé doivent être revêtues au minimum d'une bague ou étiquette (avec colle alimentaire) comportant le numéro de recensement de l'atelier (en cas de vente en dehors de l'exploitation. Pour la vente sur les marchés, ce numéro peut aussi être porté sur une affichette).

- **Le foie gras**

Seuls les foies gras d'un poids net supérieur à 400 g pour les oies et 300 g pour les canards peuvent être commercialisés en foies gras (règlement 543/2008).

Un accord interprofessionnel détermine les catégories « Extra », « 1^{er} choix », et « Standard ou Tout Venant ».

Le décret n° 93-999 du 9 août 1993 définit les dénominations de vente des foies gras en fonction de leurs critères de composition.

- **Les charcuteries**

Les dénominations de vente sont fixées par le Code des Usages de la Charcuterie, de la Salaison et des Conserves de Viandes (nouvelle édition 2016), sur la base de critères de composition. Ces dénominations ainsi définies doivent être utilisées lors de la vente à la découpe ou sous forme préemballée.

- **Produits transformés à base de viande**

Les décrets 2018-1239 du 24 décembre 2018 et 2016-1137 du 19 août 2016, complété par l'arrêté du 28 septembre 2016, rendent obligatoire l'indication de l'origine de la viande utilisée en tant qu'ingrédient, sur les denrées alimentaires préemballées. Ces textes sont applicables depuis le 1^{er} janvier 2017 et jusqu'au 31 mars 2020.

Cet étiquetage est obligatoire si la viande représente un pourcentage, exprimé en poids total des ingrédients mis en œuvre, supérieur à 8 %

L'indication de l'origine des viandes comprend :

- le pays de naissance,
- le pays d'élevage,
- le pays d'abattage.

Lorsqu'une catégorie de viande provient d'animaux nés, élevés et abattus dans un seul pays, la mention peut apparaître sous forme : origine : France.

Les denrées alimentaires bénéficiant d'une appellation d'origine ou celles issues de la production biologique, ne sont pas soumises à cette réglementation.

D) ESCARGOTS

Pour les escargots préparés, le Code des pratiques loyales pour les Escargots et Achatines préparés (adopté le 23 octobre 2007, modifié en 2011 et applicable depuis le 1^{er} juin 2012) prévoit les mentions à indiquer. Les dénominations de vente y sont précisées. Elles doivent être complétées par le nom scientifique des escargots utilisés, le type d'accompagnement de la préparation, selon des expressions définies, la masse nette totale consommable (chair + farce), le calibre, le nombre de pièces ou unités contenues dans le préemballage et les conditions de conservation. Pour les escargots préparés en coquille, la quantité peut s'exprimer en nombre d'unités avec l'indication du calibre.

Pour les conserves d'escargots, les décisions CTCPA n° 45 et 90 de juin 2013 sur les conserves d'escargots sans coquille prévoit les mentions suivantes : dénomination de vente (telle que définie), à compléter par le nom latin de l'espèce utilisée, le mode de préparation (tel que défini), le calibre, le nombre de douzaines préemballées et le poids net égoutté.

Dans tous les cas, la dénomination de vente est réglementée :

Dénomination	Chairs	Réencoquillage en coquilles de
Escargots de Bourgogne	Helix pomatia	Helix pomatia (a)
Escargots	Helix lucorum (b)	Helix pomatia ou Helix lucorum
Escargots gris ou petit gris	Helix aspersa	Helix aspersa (a)
Achatines	Achatines	Achatines (c)

(a) Le réencoquillage dans des coquilles d'une autre espèce est autorisé, sous réserve d'une mention d'étiquetage apposée visiblement : « réencoquillés en coquilles non d'espèce ».

(b) Pour cette appellation, on tolère un mélange de chairs de différentes espèces du genre Helix.

(c) Le réencoquillage des achatines dans des coquilles du genre Helix ou pouvant être confondues avec des coquilles du genre Helix est interdit.

Le calibrage est le suivant (masse de chair moyenne minimale en grammes par pièce) :

Calibres	Extra Gros	Très gros	Belle grosseur	Moyens
Helix autre que aspersa Achatines	6,5	5,2	3,7	2,8
Helix aspersa	/	4,4	3	2,5

- Hélix autres que Helix aspersa et achatines : écarts en moins de 1,2 grammes pour les calibres extra gros, très gros et belle grosseur, - 1 gramme pour les calibres moyens, écarts en plus de 2,1 grammes pour les très gros, 1,7 grammes pour la belle grosseur et 1,2 grammes pour les moyens.
- Hélix aspersa : - 1 gramme pour les très gros et belles grosseurs, - 0,9 grammes et + 0,9 grammes pour les moyens, + 1,3 grammes pour la belle grosseur.

- Indication du mode de production

Les éleveurs ne sont plus tenus d'indiquer le pays d'élevage depuis le 1^{er} juin 2012 (comme pour les escargots de ramassage).

- Indication du lieu de préparation (mention volontaire)

Pour les produits présentés en coquilles, l'indication d'une mention du type « Préparé en X » ou « Cuisiné en X » ou de toute autre mention à effet équivalent, X étant le nom du territoire géographique dans lequel le produit a été préparé, signifie que les escargots ou les achatines ont été cuits, encoquillés et beurrés dans ce territoire.

La simple opération consistant à beurrer ou à farcir des escargots ou des achatines préalablement pré-encoquillés dans un autre territoire géographique ne permet pas de prétendre à une quelconque indication du lieu de préparation.

Il existe un label rouge « Escargots préparés – recette à la Bourguignonne » qui porte sur la préparation et non l'origine des escargots.

E) LES PRODUITS LAITIERS

Les définitions relatives aux produits laitiers sont mentionnées dans le règlement (UE) n° 1308/2013 annexe VII.

La directive 2007/45/CE du 5 septembre 2007 oblige les Etats membres à ne plus imposer de quantité nominale par emballage pour les produits laitiers. Ils peuvent être vendus avec n'importe quelle quantité nominale par emballage

- **Le lait**

Pour la dénomination de vente, la réglementation prévoit deux critères de différenciation : le taux de matières grasses et le procédé utilisé pour allonger sa durée de conservation. On distingue ainsi les laits : « lait cru », « lait pasteurisé », « lait entier » avec 36 grammes de matières grasses par litre, ...

Les mentions d'étiquetage obligatoires pour le lait cru (actuellement définies par un arrêté du 13 juillet 2012 et une note de service DGAL du 10 septembre 2012) devraient être reprises dans un décret (Saisine de l'ANSES n° 2015-SA-0114). Pour l'instant, il est nécessaire de porter à la connaissance du consommateur les éléments suivants : lait cru, à conserver à 4° C maximum, DLC (3 jours, si plus à prouver), mention « à faire bouillir avant consommation pour les personnes sensibles (jeunes enfants, femmes enceintes et personnes dont le système immunitaire est affaibli) », nom et adresse de l'exploitation, le numéro d'identification de l'établissement délivré par le préfet.

L'instruction technique DGAL/SDSSA/2019-365 déconseille la consommation de lait cru aux enfants de moins de 5 ans et aux populations à risque (cf. partie fromages).

Ces mentions sont apposées soit sous forme d'étiquette sur les conditionnements, soit sous forme d'affichette dans le cas de la vente par un distributeur automatique ou lors de la vente en vrac avec conditionnement à la vue du consommateur.

Les distributeurs de lait cru utilisés doivent être conformes aux dispositions réglementaires en vigueur concernant la métrologie et la sécurité des machines (ordonnance du 18 octobre 1945, décret du 12 avril 2006 et arrêté du 28 avril 2006).

- **Le beurre**

Cette dénomination de vente est réservée aux produits avec 16 % maximum d'eau et 82 % minimum de matière grasse d'origine laitière.

L'appellation « extra fin » est réservée au beurre obtenu exclusivement à partir de crème pasteurisée non congelée.

Le beurre cru est fabriqué à partir de crème crue non pasteurisée (décret n° 88-1204 du 30 décembre 1988)

En cas d'ajout d'ingrédients, il est nécessaire de présenter une liste des ingrédients.

Le beurre doit comporter une date de Durabilité minimale ou une Date limite de consommation (DLC) pour les beurres crus.

En outre, l'emballage doit présenter une mention relative aux conditions de conservation du produit : « A conserver à + °C » ou « A conserver entre + °C et...°C » suivie de la température à respecter.

- **La crème**

La dénomination « crème » est réservée aux produits contenant au moins 30 gr de matière grasse provenant exclusivement du lait pour 100 gr de poids total. La crème crue n'a subi aucun traitement de pasteurisation ou stérilisation.

Elle doit comporter un Date limite de consommation « A consommer jusqu'au : jour, mois ».

- **Les yaourts, yoghourts et laits fermentés**

La dénomination **yaourt (ou yoghourt)** est réservée au lait fermenté obtenu par le développement des seules bactéries lactiques thermophiles spécifiques dites *Lactobacillus bulgaricus* et *Streptococcus thermophilus*, qui doivent êtreensemencées simultanément et se trouver vivantes dans le produit fini jusqu'à la DLC, à raison d'au moins 10 millions de bactéries par gramme rapportées à la partie lactée (décret n°88-1203 du 30 décembre 1988). De plus, la quantité d'acide lactique libre contenue dans 100 g de yaourt ne doit pas être inférieure à 0,7 g. Elle est complétée

de l'indication de(s) l'espèce(s) animale(s) dont le lait provient, dès lors qu'il ne s'agit pas de lait de vache uniquement.

L'emballage peut comprendre la mention « sucré », « aux arômes de » ou le nom des fruits incorporés (frais ou en purée) le cas échéant avec le pourcentage mis en œuvre pour tout ingrédient mis en avant (ex : sucre des yaourts),

Une liste des ingrédients doit être ajoutée dans le cas d'ajout d'extraits d'arômes, d'arômes naturels, de sucres, ou d'autres denrées dans la limite de 30 % du poids du produit fini et s'ils confèrent une saveur spécifique,

Les yaourts aromatisés aux fruits ne doivent comporter aucun dessin de fruit sur leur pot

La mention « maigre » peut-être ajoutée, si la teneur en matière grasse est inférieure à 1 % de la partie lactée,

La mention « gras » est facultative si la teneur en matière grasse est au moins égale à 3 % en poids,

Une DLC « A consommer jusqu'au (jour/mois) » est à indiquer de même que la mention « A conserver à moins de (température à respecter en °C) ».

- **Les fromages (dont les fromages blancs)**

L'étiquetage des fromages est réglementé par le décret n° 2013-1010 du 12 novembre 2013 modifiant le décret 2007-628 du 27 avril 2007.

La dénomination « fromage » est réservée au produit fermenté ou non, affiné ou non, obtenu à partir des matières d'origine exclusivement laitières suivantes : lait, lait partiellement ou totalement écrémé, crème, matière grasse, babeurre, utilisées seules ou en mélange coagulées en tout ou en partie avant égouttage ou après élimination partielle de la partie aqueuse.

Les mentions obligatoires sont :

- Dénomination de vente complétée par :
 - * l'indication de l'espèce animale lorsque les matières premières laitières proviennent d'une seule espèce animale autre que la vache. Toutefois cette mention n'est pas exigée pour les fromages à partir de lait de chèvre ou pour les fromages fabriqués au lait de chèvre ou au lait de brebis et bénéficiant d'une AOC ou d'une IGP,
 - * la mention « Au lait de mélange » pour les fromages fabriqués à partir de matières premières laitières provenant de deux ou plusieurs espèces animales. Toutefois cette mention peut être remplacée par :
 - l'indication des laits utilisés, dans l'ordre décroissant de leur importance pondérale dans l'extrait sec du mélange, lorsque les matières premières laitières issues de chaque espèce animale autre que la vache, représentent au moins 20 p. 100 de l'extrait sec du mélange,
 - et/ou la mention « mi-chèvre » lorsque le fromage est préparé avec un mélange de matières premières laitières provenant de la chèvre et de la vache, dont au minimum 50 p. 100 de l'extrait sec est d'origine caprine.
 - * la mention « contient plus de 82 p. 100 d'humidité » ou « contient plus de 85 p. 100 d'humidité » pour les fromages blancs, fromages blancs fermentés frais, fromages frais, fromages blanc frais, dont la teneur en matière sèche peut être abaissée jusqu'à 15 ou 10 grammes selon que leur teneur en matière grasse est supérieure à 20 grammes ou au plus égale à 20 grammes pour 100 grammes de fromage, après complète dessiccation. Pour utiliser la dénomination faisselle ou fromage blanc en faisselle, l'extrait sec total (fromage et lactosérum) doit être supérieur ou égal à 14 % du poids nominal étiqueté (si le G/S (taux de gras/extrait sec) du fromage est supérieur ou égal à 20 %) ou à 10 % (si le G/S du fromage est inférieur à 20 %). Le fromage blanc en faisselle est un caillé principalement lactique fragmenté, en cours d'égouttage, présenté dans un panier percé au moins sur toute la surface de ses côtés, avec son lactosérum.

- L'indication de la teneur en matière grasse pour 100 grammes de produit fini à l'issue du processus de fabrication (c'est-à-dire la matière grasse sur produit fini et non la matière grasse sur produit sec), donnée par la formule : « x p. 100 (ou x %) de matière grasse (ou mat. gr.) ».

Pour les fromages élaborés avec un lait n'ayant pas subi d'écémage ni de standardisation en matière grasse, notamment les produits fermiers, la mention « au lait entier » peut remplacer l'indication de la teneur en matière grasse.

Pour les fromages élaborés avec un lait n'ayant pas subi d'écémage ni de standardisation en matière grasse et n'ayant pas subi de traitement thermique, les deux mentions peuvent être remplacées par l'indication « au lait cru entier ». Toutefois, dans le cas d'une apposition volontaire de la teneur chiffrée du taux de matière grasse sur un fromage élaboré avec un lait n'ayant pas subi de standardisation en matière grasse, le taux de matière grasse est indiqué dans les formes prévues.

- Quantité nette sauf s'il s'agit de fromages non définis fabriqués par les producteurs agricoles ne traitant que les laits de leur exploitation, traditionnellement vendus à la pièce.
- Liste des ingrédients s'il y a addition d'additifs ou de composants autres que laitiers.

L'étiquetage des fromages peut, en outre, comporter les mentions facultatives suivantes :

- l'indication de la teneur minimale en matière grasse pour 100 grammes de produit fini, donnée par la formule : « x p. 100 (ou x %) de matière grasse (ou mat. gr.) dans le produit fini »,
- un des qualificatifs définis, le cas échéant, tels que : maigre, allégé, gras, pâte grasse, crème,
- le terme fermier, ou toute autre indication laissant entendre une origine fermière, lorsque le fromage est fabriqué selon les techniques traditionnelles par un producteur agricole ne traitant que les laits crus de sa propre exploitation sur le lieu de celle-ci. La mention « fabriqué à la ferme puis affiné par l'établissement » suivie du nom de l'affineur est interdite par une décision du Conseil d'Etat d'avril 2015. Une discussion est en cours au niveau national entre le DGCCRF et les professionnels pour que les fromages issus de zones AOP et IGP puissent bénéficier du terme fromage fermier en indiquant ou non le nom du producteur fermier.
- des mentions définies, le cas échéant, telles que : 0 p. 100 de matière grasse, double crème, triple crème, au lait cru. A noter qu'une modification prochaine de la réglementation rendra obligatoire l'indication relative aux traitements appliqués au lait ou à la crème utilisée pour la fabrication. Les mentions principales sont :
 - **au lait cru** pour les fromages n'ayant suivi aucun traitement par chauffage,
 - **au lait pasteurisé** (lait chauffé entre 40 à 72° C, 15 secondes)
 - **au lait thermisé** (lait chauffé au moins à 72° C, 15 secondes)

Dans le cas d'une énumération, les différents types de lait utilisés sont mentionnés dans l'ordre décroissant de leur importance pondérale dans l'extrait sec et accompagné de leur pourcentage.

La consommation de lait cru et de fromages au lait cru est déconseillée pour les enfants de moins de 5 ans et pour les autres populations à risque : femmes enceintes et personnes immunodéprimées (Instruction Technique DGAL/SDSSA/2019 -365 du 2 mai 2019). La communication institutionnelle est renforcée sur ce sujet. Un visuel et un logo à apposer sur les emballages des fromages au lait cru ou les points de vente sont en cours de validation.

- **Les produits à base de lait**

Les décrets 2018-1239 du 24 décembre 2018 et 2016-1137 du 19 août 2016, complétés par l'arrêté du 28 septembre 2016, rendent obligatoire l'indication de l'origine du lait utilisé en tant qu'ingrédient sur les denrées alimentaires préemballées.

Cet étiquetage est obligatoire si le lait représente un pourcentage exprimé en poids total des ingrédients mis en œuvre, supérieur à 50 %. Il est nécessaire d'indiquer le pays de collecte, le pays de conditionnement ou de transformation.

Les denrées alimentaires bénéficiant d'une appellation d'origine ou celles issues de la production biologique, ne sont pas soumises à cette réglementation.

F) LES PRODUITS TRANSFORMES A BASE DE FRUITS

La Fédération Française des Industries des Aliments Conservés, section Fruits propose, en lien avec le Centre Technique de Conservation des Produits Agricoles (C.T.C.P.A) et la D.G.C.C.R.F, un catalogue des produits transformés à base de fruits (nouvelle édition validée en mars 2012). Celui-ci présente synthétiquement les différents règlements communautaires, décrets et arrêtés qui concernent les industriels et artisans de ce secteur.

Cet ouvrage précise les définitions, critères de composition et indications générales à faire figurer sur l'emballage de ces denrées alimentaires.

• **Etiquetage**

1. Dénomination légale de vente du produit avec indication, s'il y a lieu, du mode de préparation. La dénomination de vente correspond à une définition et à des critères de composition normalisés (voir les paragraphes correspondants ci-après). La dénomination est complétée par l'indication du ou des fruits utilisés, dans l'ordre décroissant de l'importance pondérale des matières premières mises en œuvre. Toutefois, pour les produits fabriqués à partir de 3 fruits ou plus, l'indication des fruits utilisés peut être remplacée par la mention : « plusieurs fruits », par une mention similaire ou par celle du nombre de fruits utilisés.
2. Quantité nette :
 - en volume pour les liquides,
 - en poids pour les solides. Pour une quantité inférieure à 50 gr, l'indication de la quantité nette n'est pas obligatoire.

Pour les denrées préemballées ayant une quantité nominale constante, on peut faire suivre la déclaration de quantité nette du sigle « e », typographié selon des normes précises si le fabricant préemballeur suit les règles de contrôle métrologique.
3. Masse nette égouttée, si présence d'un liquide de couverture.
4. Pour confitures, gelées, marmelades, confits, crèmes et raisinés : « préparé(e) avec X grammes de fruits pour 100 grammes de produits finis » (X est la quantité de fruit, pulpe, jus mis en oeuvre), à faire figurer dans le même champ visuel que la dénomination de vente, le cas échéant après déduction du poids de l'eau employée pour la préparation des extraits aqueux.
5. « Teneur totale en sucres : X grammes pour 100 grammes » à faire figurer dans le même champ visuel que la dénomination de vente (par lecture au réfractomètre à 20° C) ; plus ou moins 3 % de sucres autorisés. Toutefois, cette mention ne doit pas être indiquée dès lors qu'une allégation nutritionnelle portant sur les sucres figure sur l'étiquetage.
6. Date de durabilité minimale (DDM), figurant sur la capsule, le fond, ou tout autre endroit de l'emballage.
7. Nom ou raison sociale et adresse du responsable de la commercialisation.
8. Pour tous produits préemballés, Nom ou raison sociale et adresse du responsable du contrôle métrologique (emplisseur, importateur ou celui qui a fait faire l'emplissage), inscrit sous la forme du code officiel géographique, précédée de la mention EMB, suivi éventuellement d'une ou plusieurs lettres indiquées par la D.D.(C.S).P.P si une autre adresse (nom ou raison sociale et adresse du responsable de la commercialisation) figure déjà ou non.
9. Lieu d'origine si confusion possible
10. Liste des ingrédients (par ordre d'importance pondérale décroissante ou selon un ordre différent suivi de la mention « en proportions variables » dans le cas de mélanges de fruits et si aucun ne prédomine en poids) ; liste des additifs notamment du SO₂, dans les produits non appertisés, lorsque sa teneur résiduelle dépasse 10 mg/kg. On peut omettre la mention de l'eau si elle n'est pas consommée et si le mode d'emploi précise que le produit doit être égoutté avant consommation.

11. Capacité du récipient (peut être indiquée dans le moulage si récipient en verre).
12. Mode d'emploi ou conseil d'utilisation, si nécessaire. Par exemple, on peut indiquer pour les produits non appertisés la mention : à conserver au frais après ouverture.
13. Indication du lot de fabrication, facultatif si on trouve déjà sur l'emballage une DDM avec jour et mois.

- **Définition**

- **confiture** : mélange, porté à la consistance gélifiée appropriée de sucres, de pulpe et/ou de purée d'une ou plusieurs espèces de fruits et d'eau.
- **confiture extra** : mélange, porté à la consistance gélifiée appropriée, de sucres, de pulpe non concentrée d'une ou de plusieurs espèces de fruits et d'eau. Toutefois la confiture extra de cynorhodons et la confiture extra sans pépins de framboises, de mûres, de cassis, de myrtilles et de groseilles peuvent être obtenues entièrement ou partiellement à partir de purée non concentrée de ces fruits.
- **gelée** : mélange, suffisamment gélifié, de sucres et du jus et/ou d'extrait aqueux d'une ou de plusieurs espèces de fruits. Toutefois dans le cadre de la « gelée extra », la quantité de jus de fruits et/ou d'extrait aqueux utilisée pour la fabrication de 1 000 grammes de produits fini n'est pas inférieure à celle fixée pour la fabrication de la confiture extra. Ces quantités sont calculées après déduction du poids de l'eau employée pour la préparation des extraits aqueux. Les fruits suivants ne peuvent être utilisés en mélange avec d'autres fruits pour la fabrication de la gelée extra : pommes, poires, prunes à noyau adhérent, melons, pastèques, raisins, citrouilles, concombres et tomates.
- **marmelade** : préparation de fruits réduits en pulpe, purée, jus, extrait aqueux et écorces, par leur cuisson avec le sucre. Terme réservé aux agrumes.
- **crème** : crème de fruits à coques (châtaignes, amandes, noisettes, etc,...) obtenue à partir d'eau, de sucres et de purée ou crème de pruneaux obtenue à partir de sucres et de purée de pruneaux.
- **confit** : le confit de pétales est le mélange, porté par cuisson à la consistance appropriée, de sucres, de pétales de fleurs et/ou d'extrait aqueux de pétales de fleurs tels que jasmin, rose, violette. Le confit de fruits confits est le mélange, porté par cuisson à la consistance appropriée, de sucres et de fruits confits.
- **coulis et nappages** : pulpes de fruits avec un liquide de couverture.
- **raisiné de fruits** : mélange, porté par cuisson à la consistance appropriée, de sucres, de raisins ou de jus de raisin additionnés ou non de fruits ou jus de fruits autres que le raisin.
- **purée (de fruit)** : partie comestible du fruit entier, épluché ou épépiné si besoin, réduite en purée par tamisage ou autre procédé similaire.
- **pulpe (de fruit)** : partie comestible du fruit entier, éventuellement épluché ou épépiné, pouvant être coupée en morceaux ou écrasée, mais non réduite en purée.
- **compote** : parties comestibles des fruits, entières ou tamisées, sans concentration notable et ayant une MS/MT (matière sèche par rapport à la matière totale) comprise entre 24 % et 40 % (à 20°C).
- **fruit au sirop, au jus ou à l'eau** : fruits conservés dans un liquide plus ou moins sucré. Ces fruits sont soit d'un seul type, soit en mélange : salade de fruits (quatre fruits minimum), cocktail (cinq fruits minimum) ou macédoine (6 à 8 fruits).
- **jus** : résultat de la pression des fruits.
- **sirop** : mélange de sucre ou de sirop de sucre avec du jus de fruits.
- **nectar** : préparation à base de pulpe ou de jus de fruits, de sucre et d'eau.
- **sorbet** : préparation glacée à base de sirop de sucre ou sucre, et de jus ou de pulpe de fruits.
- **pâte de fruit (s)** : préparation obtenue par cuisson d'un mélange de pulpe (d'un ou plusieurs fruits) et de sucre.

- **Critères de composition**

La législation distingue les produits selon qu'ils sont appertisés ou non. Pour chaque catégorie, elle impose des normes. Dans tous les cas, seuls certains sucres sont autorisés.

a. Produits non appertisés

Produit transformé	Quantité mise en oeuvre par kilo de produit fini transformé (Q)	Appellation
Confitures*	Q ≥ 450 g de pulpe sauf cassis, sorbes, groseilles, fruits de l'argousier, cynorhodons et coing Q ≥ 350 g	Confiture extra
	Q ≥ 350 g de pulpe sauf cassis, sorbes, groseilles, fruits de l'argousier, cynorhodons et coing Q ≥ 250 g	Confiture
Gelées*	Q ≥ 450 g de jus sauf cassis, sorbes, groseilles, fruits de l'argousier, cynorhodons et coing Q > 350 g	Gelée Extra
	Q ≥ 350 g de jus sauf cassis, sorbes, groseilles, fruits de l'argousier, cynorhodons et coing Q > 250 g	Gelée
Marmelades*	Q ≥ 200 g de fruits dont > 75 g d'endocarpe	Marmelade
Crèmes**	Q ≥ 380 g de purée sauf pour pruneaux Q ≥ 400 g	Crème
Confits*	Pétales confits ≥ 5 g Fruits confits ≥ 450 g	Pétales confits Fruits confits
Raisiné de fruits*	Q ≥ 450 g dont > 250 g de raisin ou jus de raisin	Raisiné

* 60 % de matière sèche minimum; 60 % de sucre minimum (plus ou moins 3 % de sucre autorisé).

** crème de fruits à coques : 75 % de sucre mini.

La valeur réfractométrique à 20°C d'une confiture doit être supérieure ou égale à 55 degré Brix (°Bx). Les normes sont différentes pour les produits allégés en sucres, ou à teneur en glucides réduite aux édulcorants intenses.

b. Produits appertisés

On distingue trois familles de produits appertisés

Dénomination du produit transformé	Teneur en sucre (mesuré au réfractomètre à 20°C)
Conserves avec liquide de couverture : <ul style="list-style-type: none"> • sans mention, à l'eau ou au naturel • au jus de (nom du ou des fruits) • au jus de (nom du ou des fruits) sucré • au sirop très léger • au sirop léger • au sirop • au sirop lourd 	(tolérance de 1 %) nulle < 50 g/l entre 50 et 100 g/l 9 à 14 % exclu 14 à 17 % exclu 17 à 20 % exclu 20 % et au-delà

Dénomination du produit transformé	Teneur en sucre (mesuré au réfractomètre à 20°C)
<p>Conserves sans liquide de couverture :</p> <ul style="list-style-type: none"> • compotes • compotes allégées en sucre • purées légèrement sucrées • purées sucrées • pulpes 	<p>24 à 40 % 16 à 18 % < à 16 % 18 à 24 % non défini</p>
<p>Produits à base de marrons sauf crèmes :</p> <ul style="list-style-type: none"> • marrons entiers • marrons à sec ou sous vides • purée de marrons 	<p>inférieur ou égal à 13 % si addition de sucre</p> <p>10 % si non-addition de sucre 13 % si addition de sucre</p>

Concernant les conserves sauf cas particuliers des conserves de marrons, chaque dénomination de vente correspond à :

- une présentation (fruit entier évidé ou non, demi-fruit, quarts de fruit, quartiers, tranches, morceaux, segment ou cubes de fruits, tranches brisées ou brisures, macédoine, cocktail, salade,...et autres dénominations si explicites),
- un remplissage précis des récipients (le liquide doit couvrir complètement les fruits),
- une limite de masse nette totale et de masse égouttée, en pourcentage de la capacité du récipient. Elles sont variables selon le type et la présentation du fruit,
- des caractéristiques de matières premières : fruits sains, parvenus à un degré de maturité, appropriés à la mise en conserve, nettoyés, parés, émoussés et débarrassés des parties non comestibles,
- des caractères de qualité :
 - saveur et odeur franches et caractéristiques, absence de saveur ou d'odeur étrangères,
 - fruits charnus, tendres, non trop fermes, de bonne présentation,
 - calibre uniforme : définition de l'uniforme variant selon les fruits (petits, moyens ou gros par exemple et le format du récipient),
 - couleur caractéristique du type variétal utilisé,
 - absence de matières étrangères non végétales,
 - être exempt de défauts (c'est-à-dire présence de matières végétales étrangères inoffensives, unités altérées ou endommagées), selon les tolérances admises pour chaque type de fruits,
 - non présence d'unités défectueuses.

Toutes ces caractéristiques doivent être contrôlées par prélèvement d'échantillons et appréciées conformément aux dispositions réglementaires.

De plus, il faut se conformer à la réglementation concernant les additifs et auxiliaires technologiques autorisés (acidifiants, anti-oxydants, colorants, épaississants, aromates, etc...).

G) LE MIEL

La définition et l'étiquetage du miel sont régis par les décrets n° 2003-587 du 30 juin 2003 et n°201-902 du 22 juillet 2015 qui précisent la composition, les variétés, les caractéristiques et les mentions à porter sur les emballages.

Le miel est défini comme étant la substance sucrée naturelle produite par les abeilles de l'espèce *Apis mellifera* à partir du nectar de plantes ou des sécrétions provenant de parties vivantes des plantes ou des excréments laissés sur celles-ci par des insectes suceurs, qu'elles butinent, transforment, en les combinant avec des matières spécifiques propres, déposent, déshydratent, entreposent et laissent mûrir dans les rayons de la ruche.

La dénomination de vente « Miel » est réglementée en termes de composition et qualité. Elle s'applique quelque soit l'état du miel (fluide, épais ou cristallisé) et ne peut être complétée par un qualificatif quelconque. Les variétés sont définies en fonction :

- de l'origine (miel de nectar, miel de miellat)
- et, très rarement, du mode d'obtention (de rayons, avec morceaux de rayons, égoutté, centrifugé, pressé, filtré).

Sauf pour le miel filtré et le miel destiné à l'industrie, cette dénomination peut être complétée par :

- une indication ayant trait à l'origine florale ou végétale si le produit provient de façon prépondérante de l'origine indiquée et s'il en possède les caractéristiques organoleptiques, physico-chimiques et microscopiques (fixées par arrêté du Ministre de l'Agriculture),
- un nom régional, territorial ou topographique, si le produit provient entièrement de l'origine indiquée,
- des critères spécifiques de qualité.

Le pollen, en tant que constituant naturel propre au miel, n'est pas considéré comme un ingrédient.

Pour le miel destiné à l'industrie, le terme « destinés exclusivement à la cuisson » doit être inscrit à proximité immédiate de la dénomination du produit.

H) LA FARINE

La définition et l'étiquetage de la farine sont régis par le décret du 5 avril 1935 (version consolidée)

Les farines panifiables, qu'elles soient destinées au commerce ou à la consommation familiale, ne peuvent circuler que sous l'une des trois dénominations suivantes :

- **farine de froment (ou de blé)** : seule peut-être vendue sous la désignation « farine de froment » (ou farine de blé) celle qui provient de la mouture exclusive de blé sain, loyal et marchand, c'est-à-dire de blé contenant moins de 16 % d'humidité, sans odeur désagréable, pesant moins de 69 kg à l'hectolitre, contenant moins de 5 % d'impuretés autres que le blé cassé et moins de 8 % de ce dernier,
- **farine de méteil** : la désignation « farine de méteil » est exclusivement réservée à la farine issue de la mouture du produit du même nom, provenant de la culture et du battage d'un mélange de blé et de seigle, mélange dans lequel le seigle entre pour une proportion de 50 % au moins.

Le mélange de blé et de seigle fait postérieurement au battage ne peut être considéré comme étant du méteil.

- **farine de seigle** : la désignation « farine de seigle » s'applique au produit extrait de la mouture exclusive de cette céréale qui ne doit pas présenter plus de 5 % de graines étrangères.

Le transport et la détention des farines panifiables ne peuvent avoir lieu qu'en sacs plombés et munis d'une étiquette de garantie, résistante, de couleur blanche pour les farines destinées au commerce, de couleur rouge pour celles destinées à la consommation familiale et portant dans ce dernier cas, d'une manière apparente, les mots : « consommation familiale ». Ces formalités ne s'appliquent pas aux farines préemballées destinées à être présentées en l'état au consommateur, dont l'étiquetage devra comporter outre les mentions générales, la mention relative à la teneur en cendres.

L'étiquette de garantie, de forme ovale ou rectangulaire, mesure au moins trois centimètres sur cinq centimètres et indique l'origine, la nature et la qualité du produit mise en circulation. Elle porte en caractères apparents d'au moins 2 mm de haut, les indications suivantes :

- la dénomination de la farine,
- la nature et le pourcentage de chacun des succédanés incorporés,
- la teneur en cendres (les cendres sont essentiellement des matières minérales principalement contenues dans le son), exprimée en pourcentage ramené à la matière sèche. Cette indication peut être remplacée par la mention d'un des types homologués par arrêté du Ministère de l'Agriculture (fonction du poids de cendres contenu dans 100 grammes de matière sèche) :

Farine de blé		Farine de seigle ou de méteil	
Types	Cendres	Types	Cendres
45	< 0,50	70	0,60 à 1
55	0,50 à 0,60	85	0,75 à 1,25
65	0,62 à 0,75	130	1,20 à 1,50
80	0,75 à 0,90	170	>1,50
110	1,00 à 1,20		
150	> 140		

Ne peuvent être fabriquées et mises en vente sous ces dénominations que les farines de blé tendre dont les normes répondent à l'un des types ci-dessus et dont la valeur boulangère est supérieure à 220, le gonflement égal au minimum à 19 et le taux de protéines égal au minimum à 11 %,

- le nom et l'adresse du meunier vendeur. Cette mention peut être remplacée par l'indication d'une marque commerciale, ou dans le cas des farines préemballées par l'identification du conditionneur (si différent du meunier fabricant).

I) LES PATES ALIMENTAIRES

Le décret n° 55-1175 du 31 août 1955 définit les pâtes alimentaires.

La dénomination « pâte alimentaire » est réservée aux produits préparés par pétrissage, sans fermentation de semoule de blé dur additionnée d'eau potable et soumise à des traitements physiques appropriés tels que tréfilage, laminage, séchage. Peuvent être ajoutés : du sel, des œufs, du gluten, du lait, des légumes frais, des sucs ou extraits de légumes ainsi que des aromates.

J) LES TRUFFES

La mise sur le marché des truffes et des denrées alimentaires en contenant, est définie par le décret n°2012-129 du 30 janvier 2012.

La dénomination de vente des truffes à l'état frais doit comprendre le nom usuel de l'espèce de truffe accompagné du nom scientifique en latin correspondant.

Les conserves de truffes sont définies par la Décision CTCPA n°67. Elles ne peuvent être préparées qu'à partir des variétés *Melanosporum* et *Brumale*. Il en est de même des conserves de « Jus de truffes, extrait par appertisation », définies par la Décision CTCPA n°72.

K) VINAIGRE

La dénomination « vinaigre » est réservée au produit obtenu exclusivement par le procédé biologique de la double fermentation, alcoolique et acétique, de denrées et boissons d'origine agricole ou de leurs dilutions aqueuses (Décret n° 88-1207 du 30 décembre 1988).

Outre les mentions générales de l'étiquetage, le titre acétimétrique du vinaigre doit être indiqué.

L) BIERE

La dénomination « bière » est réservée à la boisson obtenue par fermentation alcoolique d'un moût préparé à partir du malt de céréales, de sucres alimentaires et de houblon, de substances conférant de l'amertume provenant du houblon, d'eau potable (Décret n°92-307 du 31 mars 1992, modifié par le décret n° 2016-1531 du 15 novembre 2016, relatif à la composition et à l'étiquetage des produits brassicoles).

M) BOISSONS VEGETALES

Les dénominations « lait », « crème », « beurre », « fromage » sont réservées exclusivement au produit de la sécrétion mammaire normale (arrêt de la cour européenne juin 2017) sauf pour certains produits dont « la nature exacte est connue en raison de l'usage traditionnel et/ou lorsque les dénominations sont clairement utilisées pour décrire une qualité caractéristique du produit » (décision de la commission du 20 décembre 2010) ce qui est le cas des laits d'amande ou de coco, des crèmes pour les boissons spiritueuses (exemple : « crème de cassis »).