

Réglementation étiquetage :

Source : CE 1169/2011, entrée en vigueur en décembre 2014

Informations obligatoires	Soyez attentifs à
La dénomination de vente (diots, filet,...)	Pour certains produits, la dénomination correspond à un produit défini par le code des usages (ex : paupiette, cassoulet...).
La liste des ingrédients	Par ordre de poids décroissants au moment de la mise en œuvre dans la fabrication. Le pourcentage est clairement indiqué si le produit apparaît dans le nom (ex : saucisson au beaufort : beaufort 5%, Yaourt au citron : citron 1%). Les substances provoquant des allergies doivent apparaître de façon lisible en gras ou surlignées (ex : Oeufs, lait, céréales contenant du gluten...)
La quantité nette égouttée	Des tailles de caractères minimales des poids nets sont imposés : poids net < 50 g : 2 mm, entre 51 et 200 g : 3 mm, 201 et 1000 g : 4 mm, plus de 1000 g : 6 mm
Date de péremption	Les mentions suivantes doivent apparaître : DLC : à consommer jusqu'au : DDM* (anciennement DLUO) : à consommer de préférence avant le Date de congélation : pour les produits congelés
Conditions particulières de conservation pour les denrées périssables :	A conserver entre 0 et 4°C pour les denrées périssables, A conserver au frais après ouverture pour les conserves...
Le nom et l'adresse du producteur	
L'estampille sanitaire dans le cas d'un atelier agréé CE	Si le produit est transformé par un prestataire de service, il doit porter la mention : « Transformé par <i>nom du labo</i> » sans aucune marque sanitaire
Le numéro de lot ou un système équivalent qui permet la continuité de la traçabilité	
Mode d'emploi	Si ça se justifie. Ex : produit cuit sous-vide : faire réchauffer au bain marie directement dans le sac, 20' dans de l'eau frémissante.
Mention du pays de provenance ou d'origine	Pour toutes les denrées , si ça peut éviter une confusion ex : pâté des Alpes Pour les produits frais, réfrigérés, ou

	<p>congelés :</p> <p>Pour les bovins,</p> <ul style="list-style-type: none"> - un numéro assurant le lien entre le produit et l'animal ou le groupe d'animaux dont il est issu, - le pays d'abattage et le numéro d'agrément de l'abattoir, - le pays de découpage et le numéro d'agrément de l'atelier de découpe. - l'origine française, le type racial et la catégorie <p>Pour les ovins, caprins, porcins et volailles, le pays d'élevage et d'abattage</p> <p><i>Pour les produits transformés, voir plus loin.</i></p>
Titre alcoométrique volumique	Pour les produits titrants plus de 1,2 % d'alcool.
	<p>Cas particulier de la viande bovine et ovine en libre-service :</p> <p>l'accord interprofessionnel du 15/01/14 s'applique : la dénomination des morceaux est obligatoire avec des paramètres de typographie d'étiquetage particulier. (Cf plus loin)</p>

* Date de Durabilité Minimale

2 remarques générales :

- La taille des caractères (sauf règle particulière pour les poids net mentionnée ci-dessus) doit être d'au minimum 1,2 mm.
- Doivent se trouver dans le même champ visuel :
 - La dénomination de vente
 - La quantité nette
 - La DLC ou la DLUO
 - L'indication des températures de conservation

Les logos ne doivent pas prêter à confusion ; par exemple, un canard sur le logo pour un produit sans canard.

Déclaration nutritionnelle

Elle est obligatoire si votre entreprise compte plus de 10 salariés et fait plus de 2 millions d'euros de chiffre d'affaires ou que vous vendez :

- via des revendeurs à plus de 100 km de la ferme ;
- ou à moins de 100 km de la ferme, mais avec plus d'un revendeur entre vous et le consommateur final.

C'est le circuit de distribution qui compte. Si vous livrez directement une GMS, sans passer par la centrale d'achat, vous n'êtes pas concerné.

NB : une pétition est en cours via le réseau européen de producteurs fermiers FACE Network pour demande une dérogation complète pour tous les producteurs fermiers quelque soit le réseau de commercialisation. Plus d'infos sur le site de l'APFI.

Liste des allergènes :

Céréales contenant du gluten (blé, seigle, orge, avoine, épeautre) ;

Œufs et produits à base d'oeufs

Soja

lait et produits à base de lait

Arachides

Fruits à coques (noix, amandes, noisettes...)

Céleri, moutarde, graines de sésame et produits à base de ces denrées

Anhydre sulfureux et sulfites en concentration de plus de 10 mg/kg exprimés en S02 (le vin contient en moyenne 200 mg/L de S02)

Lupin

Crustacés, poissons, mollusques

Additifs alimentaires

Les additifs alimentaires cités dans la liste ci-dessous doivent être présentés de la manière suivante :

Exemples :

- sel nitrité Conservateur : Sel nitrité (ou E250)

- pectine de fruits pour gélifier : Gélifiant : pectines

Acidifiant	Agent moussant
Correcteur d'acidité	Gélifiant
Antiagglomérant	Agent d'enrobage
Antimoussant	Humectant
Antioxydant	Amidon modifié ⁽²⁾
Agent de charge	Conservateur
Colorant	Gaz propulseur
Émulsifiant	Poudre à lever
Sels émulsifiants ⁽¹⁾	Séquestrant
Affermissant	Stabilisant
Exhausteur de goût	Édulcorant
Agent de traitement de la farine	Épaississant

⁽¹⁾ Uniquement dans le cas des fromages fondus et des produits à base de fromage fondu.

⁽²⁾ L'indication du nom spécifique ou du numéro E n'est pas requise.

Ingrédients composés :

Ex : sauce de soja ou mélange d'épices.

La liste des ingrédients le composant doit obligatoirement suivre le nom de l'ingrédient (ex : sauce de soja (eau, haricot de soja, **blé**, sel).

Sauf :

- l'ingrédient composé est un mélange d'épices ou de plantes aromatiques intervenant pour moins de 2 % du produit

- l'ingrédient composé est un élément défini par l'Union Européenne et intervient pour moins de 2 % du produit

- l'ingrédient composé est une denrée alimentaire pour laquelle le liste des ingrédients n'est pas exigée par l'Union Européenne.

Étiquetage des denrées alimentaires « sans OGM » :

(décret 2012-128)

Ingrédients d'origine végétale : possible de mentionner « sans OGM » sur l'étiquette à condition qu'ils soient issus de matière première contenant au maximum 0,1 % d'OGM.

Ingrédients d'origine animale : la mention doit indiquer le seul d'absence d'OGM dans l'aliment du bétail : « Issu d'animaux nourris sans OGM (<0,1%) » ou « Issu d'animaux nourris sans OGM (<0,9%) »

Ingrédients d'origine apicole : l'étiquetage peut mentionner « sans OGM dans un rayon de 3 km ».

NB : dans tous les cas,

- il faut pouvoir prouver à l'administration que l'allégation est respectée (étiquette d'aliment, de semences...).
- l'allégation peut être indiquée sur le visuel principal de l'emballage à condition que l'ingrédient sans OGM représente plus de 95 % du produit. (ex : mention « sans OGM » pour une farine sans OGM pour du blé respectant les conditions, mais un pâté croûte réalisé avec du porc nourri avec un aliment OGM et une farine sans OGM ne pourra pas porter la mention sur l'étiquette principale).

Cas particulier de l'agriculture biologique :

Tous les ingrédients d'origine animale certifiés AB peuvent être étiquetés « issus d'animaux nourris sans OGM (>0,9%), conformément à la réglementation relative à la production biologique » car l'utilisation d'OGM est proscrite par le cahier des charges AB dans la limite du seuil de 0,9 % de présence.

L'étiquetage « issus d'animaux nourris sans OGM (<0,1%) » n'est possible que si le producteur s'est assuré que les produits ne contiennent effectivement pas d'OGM au seuil de 0,1 %. Il en est de même de la mention « sans OGM » pour les ingrédients d'origine végétale.

Étiquetage des denrées alimentaires contenant des OGM :

(règlement CE 1829/2003)

Tous les produits contenant des OGM ou des dérivés au-delà du seuil de 0,9 % (volontaire ou fortuite) doivent porter la mention « génétiquement modifié ou contient XXX génétiquement modifié » ou « produit à partir de XXX génétiquement modifié ou contient YYY produit à partir de XXX génétiquement modifié ».

Exemple : Maïs doux génétiquement modifié ou farine produite de blé à partir de blé génétiquement modifié ou pâté - croûte contenant de la farine produite à partir de blé génétiquement modifié.

Ces mentions doivent apparaître :

- pour tout ingrédient concerné quelque soit sa quantité dans le produit fini,
- dans la liste des ingrédients ou en note en bas de la liste, et dans la même police.
- En l'absence de liste d'ingrédients, clairement sur l'étiquetage.
- Pour les produits non emballés sur le présentoir de la denrée ou à proximité immédiate, de façon permanente et visible, dans une police de caractère adéquate.

Étiquetage complémentaire lorsque le produit diffère du produit de référence :

L'étiquetage doit être complété afin d'indiquer les caractéristiques ou qualités (composition, propriétés nutritionnelles, usage, implication pour la santé...).

Idem lorsque le produit peut susciter des préoccupations d'ordre éthique ou religieux (ex : gène animal introduit dans une plante).

Étiquetage des aliments pour animaux :

Le règlement CE 1829/2003 prévoit des règles d'étiquetage pour les aliments pour animaux qui sont les mêmes que pour les denrées alimentaires (cf. ci-dessous). Cependant, aucun texte ne prévoit de règles d'étiquetage pour les aliments pour animaux « sans OGM », c'est à dire en contenant moins de 0,1 % ou moins de 0,9 %. Il faut donc se faire préciser auprès de son fournisseur d'aliment le taux d'OGM qu'il « garantit ».

Dénomination des morceaux de viande de bovins, de veaux et d'ovins.

L'interprofession a souhaité adapter l'étiquetage de la viande en rayon libre-service en « parlant la langue du consommateur ». 3 informations principales lui sont communiquées :

- le nom du morceau pour les plus connus, ou le type de morceau
- le potentiel de qualité exprimé en étoiles
- le mode de cuisson.

« Ce nouvel étiquetage devrait faciliter la compréhension du consommateur et favoriser l'acte d'achat ».

Conséquence pour vous si vous vendez de la viande de bovins, veaux et agneaux en libre-service (dans un point de vente collectif par exemple) : les étiquettes doivent respecter les règles de l'accord interprofessionnel du 15/01/2014 sur la dénomination des morceaux de viande. 4 règles à appliquer :

1. Les dénominations doivent être écrites en majuscules et dans une taille de police mesurant 2 mm de hauteur minimum
2. Les étoiles qui indiquent le potentiel de qualité du morceau doivent être apposées juste à la suite du nom du morceau. Ces étoiles doivent prendre la forme d'étoiles pleines à 5 branches (★). L'usage d'astérisques est toléré (*).
3. La destination culinaire qui indique le mode de préparation et/ou de cuisson adéquat pour mettre en œuvre le morceau de viande, doit être apposée juste à la suite des étoiles ou astérisques. Il est toléré d'imprimer la destination culinaire sur la ligne 1 juste à la suite de l'indication de l'espèce ou sur la ligne 3 juste en dessous du nom du morceau.
4. Quand la quantité de morceaux de viande dans le paquet est indiquée, le chiffre indiquant cette quantité ne peut pas être indiqué à la suite des étoiles ou astérisques. Le chiffre indiquant la quantité de morceaux de viande devra figurer avant le nom ou sur une autre ligne.



La dénomination des morceaux est également simplifiée : Macreuse, plat de tranche et bavette de flanchet sont tous nommés pour une vente en libre-service steak * à griller. Il n'est pas autorisé de continuer à mentionner les noms des pièces. Interbev a édité des guides pour faciliter le travail des bouchers lors de la découpe et de l'étiquetage.

Indication du pays d'origine et d'abattage pour les porcins, ovins, caprins et les volailles.

Lors de la vente de viande fraîche, réfrigérées et congelées des espèces porcine, ovine, caprine et de volailles, depuis le 1/04/2015 il est désormais obligatoire de faire apparaître sur l'étiquette ou sur une affiche lors de la vente à la coupe le pays d'élevage et le pays d'abattage avec des règles précises quand l'animal est né et élevé dans des pays différents. En ce qui concerne la majorité des producteurs fermiers où les animaux sont tous nés, élevés et abattus en France, les deux mentions précédentes peuvent être remplacées par « Origine : Nom de l'Etat membre »

Pour les producteurs fermiers, on conseille de faire suivre le nom du pays du nom de la commune ou de la mention « né, élevé sur l'exploitation, abattu en Isère » pour se distinguer des filières longues.

Indication obligatoire¹ de l'origine des viandes et du lait dans les produits transformés:

Indication obligatoire de l'origine dans les produits transformés:

- des viandes de bovins, porcins, ovins, caprins et volailles si elles représentent plus de 8 % du total des ingrédients ;
- du lait et des produits dérivés (crème de lait, babeurre, crème caillé, yaourt, lactosérum...) si ils représentent plus de 50 % du total des ingrédients;

Mention obligatoire pour la viande :

- Pays de naissance
- Pays d'élevage
- Pays d'abattage

Pour un animal, né, élevé et abattu en France, la mention peut apparaître sous la forme : « Origine : France ».

On conseille pour un animal né, élevé et abattu en Isère de rajouter la mention Isère (ou sur l'exploitation pour les volailles).

Mention obligatoire pour le lait :

- Pays de collecte
- Pays de conditionnement ou de transformation.

Pour un lait collecté et conditionné ou transformé dans le même pays, la mention peut apparaître sous la forme : « Origine : France ». On conseille si tout est fait sur la ferme de le rajouter après le mot France.

La police de caractère, la taille et la couleur doivent être la même que pour la liste des ingrédients.

Les produits sous **appellation d'origine** au sens du règlement UE 1151/2012 et ceux sous label **Agriculture biologique** ne sont **pas soumis à cette obligation**.

Entrée en vigueur : 01/01/2017 et applicable jusqu'au 31/12/2018. (démarche auprès de l'UE en cours pour pérennisation). Les produits préemballés, fabriqués ou commercialisés avant le 31/12/2016 peuvent être vendus avec un étiquetage non conforme jusqu'au 31/03/2017.

Tolérance de la DDPP38 suite à la demande de l'APFI concernant cette indication obligatoire :

L'origine du lait ou de la viande **provenant de l'exploitation** n'est pas obligatoire. Si le producteur souhaite l'indiquer, il n'a pas obligation d'indiquer le pays, la mention « produit sur l'exploitation » ou équivalente est acceptée.