

Réglementation étiquetage produits alimentaires

Le nouveau règlement concernant l'information des consommateurs (**INCO**) sur les denrées alimentaires a été publié le 22 novembre 2011 aux journaux officiels. Il s'agit du règlement CE n° 1169/2011 qui doit s'appliquer le 13/12/2014 sauf pour les valeurs nutritionnelles application en décembre 2016.

Liste des mentions obligatoires :

a/ La dénomination de vente de la denrée alimentaire.

b/ La liste des ingrédients :

Ils doivent être affichés par ordre décroissant, le % apparaît si l'ingrédient apparaît dans la dénomination de vente (ex terrine de porc au bleu d' Auvergne, bleu d'Auvergne 5 %.)

les substances provoquant des allergies doivent apparaître de façon lisible pour le consommateur par exemple en gras et ou surlignées.

Principales substances qui nous concernent :

- **céréales contenant du gluten** (blé, seigle, orge, avoine, épeautre),
- **crustacés, poissons,**
- **oeufs,**
- **soja,**
- **lait et produits à base de lait,**
- **fruits à coques** (amandes, noix, noisettes, ,,),
- **Céleri, Moutarde, Graines de sésame,**
- **anhydre sulfureux et sulfites en concentration de plus de 10 mg/kg exprimés en SO₂ (le vin contient en moyenne 200mg de sulfite par litre)*,**
- **lupin, mollusques.**

*Pour du saucisson sec ou l'on met 40g/de vin rouge au kg on a 8mg/kg de sulfites donc pas de déclaration.

Attention aux logos qui ne doivent pas prêter à confusion par exemple un canard sur le logo pour un produit sans canard.

C/ Quantité nette :

Préciser les quantités nettes égouttées pour les produits comme cornichon au vinaigre

Pour les produits confits il faut préciser le % de viande qui doit être minimum de 50 %.

Par exemple cuisse de canard confit :65 % de cuisse .
Hauteur des caractères d'étiquetage des poids nets :

- poids net < 50g:**2mm**
- poids net compris entre 51 et 200g:**3mm**
- poids net compris entre 201et 1000g:**4mm**
- plus de 1000g:**6mm**

POUR LES AUTRES CARACTERES TAILLE MINI 1,2mm .

D/ La date de durabilité minimale ou la date limite de consommation :

Date Limite de **C**onsumation : **à consommer jusqu'au** pour les produits frais
Périssables

Date de **D**urabilité **M**inimale (anciennement DLUO) : **à consommer de préférence avant le** pour les produits stabilisés comme les conserves, les confitures, le miel...

E/ Indication de conservation pour les denrées périssables :

A conserver entre 0 et 4°C pour les denrées périssables . Pour les produits stabilisés à conserver au frais après ouverture,

F/ Le nom ou la raison sociale et l'adresse de l'exploitant du secteur alimentaire.

G/ L'estampille sanitaire , dans le cas d'un agrément CE .

H/ Le numéro de lot ou un système qui permet la continuité de la traçabilité.

ATTENTION DOIVENT SE TROUVER DANS UN MÊME CHAMP VISUEL :

- **La dénomination de vente**
- **La quantité nette**
- **DLC ou DLUO**
- **Indication des températures de conservation**

I/ Cas particulier de la viande bovine et ovine :

L'accord interprofessionnel du 15 janvier 2014 relatif à la dénomination des morceaux de viande de bovin, de veau et d'ovin en libre-service précise à l'article 4 ,que pour favoriser la lecture de l'offre par le consommateur , d'une part ,et la mise en oeuvre de la nouvelle information par les acteurs des filières viandes concernées, d'autre part ,des paramètres de typographie d'étiquetage des dénominations des viandes de bovins et d'ovins ont été définis par les professionnels.(voir guide complémentaire)

J/ A partir du 13 décembre 2016 la déclaration nutritionnelle est obligatoire :

SIX VALEURS SONT À DÉCLARER :

- Valeurs nutritionnelles moyennes pour 100g
- Valeur énergétique (kcal et kj)
- Graisses(g) dont acides gras saturés(g)
- Glucides(g) dont sucres (g)
- Protéines
- Sel (g)

SAUF POUR :

- Les produits vendus non préemballés
- Les produits non transformés qui comprennent un seul ingrédient
- Les denrées alimentaires conditionnées dans des emballages ou récipients dont la face la plus grande à une surface inférieure à 25 cm² .
- Les denrées alimentaires fournies directement par le fabricant au consommateur final .