

5. Etiquetage

5.1 Mentions obligatoires

L'étiquetage des produits, destinées à être présentées en l'état au consommateur ou à l'utilisateur, doit être conforme à la réglementation en vigueur. Il comprend obligatoirement les éléments suivants :

- La dénomination de vente (Cf. §5.2) ;
- La liste des ingrédients ;
- La quantité de certains ingrédients ou catégories d'ingrédients lorsque l'ingrédient, soit figure dans la dénomination de vente ou est généralement associé à celle-ci par le consommateur, soit est mis en relief dans l'étiquetage par des mots, des images ou une représentation graphique, soit est essentiel pour caractériser la denrée alimentaire et la distinguer des produits avec lesquels elle pourrait être confondue en raison de sa dénomination ou de son aspect ;
- La quantité nette ;
- La date limite d'utilisation optimale (DLUO) et l'indication des conditions particulières de conservation et d'utilisation ;
- Le nom ou la raison sociale, et l'adresse du fabricant ou du conditionneur ou d'un vendeur établi à l'intérieur de l'Union Européenne ;
- L'identification de l'emplisseur (code emballeur ou adresse en clair de l'emballeur) ou de celui qui fait faire l'emplissage ou de l'importateur, établis dans l'Union européenne . Le lieu d'origine ou de provenance, chaque fois que l'omission de cette mention est de nature à créer une confusion dans l'esprit de l'acheteur sur l'origine ou la provenance réelle de la denrée alimentaire ;
- Le mode d'emploi chaque fois que son omission ne permet pas de faire un usage approprié de la denrée alimentaire ;
- L'indication du lot de fabrication qui n'est pas obligatoire si la date limite d'utilisation optimale est énoncée avec jour, mois et année.

Ces mentions doivent figurer au moins en langue française.

5.2 Mentions obligatoires de dénomination de vente

5.2.1 Graisses pures

Elles sont désignées sous le nom de « Graisse », suivi de l'indication de la matière animale ou végétale d'où la graisse est tirée.

Commentaire :

Ainsi la graisse de canard ne peut être vendue sous la seule dénomination de graisse, ce mot doit être suivi de l'indication de l'origine du produit : graisse de canard.

5.2.2 Saindoux

Tout produit provenant exclusivement des tissus adipeux du porc porte la dénomination de saindoux, sauf s'il a subi une opération ultérieure.

Les produits issus de la panne de porc peuvent porter le nom de « saindoux pure panne ».

5.2.3. Suif premier jus et suif soumis à transformation (Cf. supra § 3.3)

5.2.4. Graisses mélangées

Tout mélange concret à la température de 15°C de matières grasses comestibles pures concrètes ou fluides, à l'exception des matières grasses tartinables, doit être désigné sous une dénomination qui le distingue nettement des graisses pures.

Commentaire

Des dénominations telles que « Corps gras alimentaires raffinés », « Graisses végétales pour la friture » ou « Graisses culinaires » sont conformes à la réglementation parce qu'elles font connaître qu'il s'agit d'une matière grasse comestible.

5.3 Mentions facultatives d'étiquetage nutritionnel

Toute mention facultative doit être exacte et justifiée.

Le décret n° 93-1130 définit les allégations nutritionnelles¹ et prévoit que la présence d'une allégation de ce type sur un produit entraîne systématiquement l'obligation d'indiquer la composition nutritionnelle du produit: il s'agit de l'**étiquetage nutritionnel**, qui prend le plus souvent la forme d'un tableau. En l'absence d'allégation nutritionnelle, ce tableau peut être indiqué pour information.

Le texte distingue deux types d'étiquetage nutritionnel :

- un étiquetage simplifié dit "du groupe 1" comportant la valeur énergétique du produit ainsi que les quantités de macro-nutriments (protéines, glucides, lipides)
- un étiquetage complet dit du "du groupe 2" comprenant, outre les 4 éléments du groupe 1, 4 nutriments supplémentaires (sucres, acides gras saturés, fibres et sodium).

A cela s'ajoute éventuellement la quantité du nutriment faisant l'objet de l'allégation. La nature des éléments devant figurer dans le tableau dépend donc de l'allégation formulée :

Allégations Nutritionnelles sur...	Obligations d'étiquetage
Valeur énergétique, quantité de protéines, de glucides ou de lipides	Groupe 1 ou groupe 2 au choix
Sucres, acides gras saturés, fibres ou sodium	Groupe 2
Acides gras mono-insaturés, poly-insaturés ou cholestérol	Groupe 1 + acides gras saturés } + Elément Ou Groupe 2 }
Amidon, polyols, vitamines & minéraux	Groupe 1 } + Elément Ou Groupe 2 }
Autres } (par exemple : source } acides aminés)	Groupe 1 } + Elément Ou }

¹ Toute représentation et tout message publicitaire qui énonce, suggère ou implique qu'une denrée alimentaire possède des propriétés nutritionnelles particulières de par l'énergie (valeur énergétique) qu'elle fournit, fournit à un taux réduit ou accru ou ne fournit pas, et/ou de par les nutriments qu'elle contient, contient en proportion réduite ou accrue ou ne contient pas.

	Groupe 2 Attention aux limitations prévues par l'article 5 du décret n° 93-1130
--	--

L'article 5 du décret n°93-1130 limite les possibilités d'allégations nutritionnelles aux seuls nutriments énumérés dans le texte, ainsi qu'aux substances qui en sont des composants².

L'étiquetage nutritionnel doit être obligatoirement donné pour 100 g ou 100 ml de produit tel que vendu et peut facultativement être indiqué par portions, sous réserve que le nombre de portions par emballage soit indiqué. Les informations concernant les vitamines et les minéraux doivent également être exprimées en pourcentage des apports journaliers recommandés (AJR) tels qu'ils sont définis par l'arrêté du 3 décembre 1993. Aucune allégation nutritionnelle ne peut être faite sur une vitamine ou un élément minéral si celui-ci n'atteint pas 15 % de l'AJR pour 100 g ou 100 ml.

6. Transport, livraison et stockage

Les produits doivent être transportés, livrés et stockés dans les conditions prévues par la réglementation.

Commentaire :

Toutes les matières grasses se conservent plusieurs mois dans les conditions de respect de leur DLUO, sous réserve d'être stockées au frais, à l'abri de la lumière, dans des récipients étanches et fermés afin d'éviter une oxydation au contact de l'air.

7. Modalités d'admission et de contrôle

Les contrôles à réception, réalisés systématiquement, font l'objet d'une procédure propre à chaque acheteur et ont pour but de vérifier la conformité des produits réceptionnés. Ils peuvent être complétés périodiquement par des contrôles physico-chimiques et organoleptiques portant sur tout ou partie des critères fixés par la réglementation, selon les produits concernés.

7.1. Contrôles quantitatifs

Le poids net total de la marchandise livrée doit correspondre à la commande et au poids facturé. Le but est de vérifier que le poids net indiqué sur les emballages est respecté. Il peut, dans un premier temps, être effectué par sondage.

Si le poids livré est inférieur au poids facturé, la marchandise doit être soit refusée, soit acceptée après réfaction du déficit de poids constaté en présence et après signature du réceptionniste et du livreur.

² Par exemple : l'allégation "source de lycopène" est interdite car le lycopène n'est pas un nutriment listé dans le décret.