



Conditionnement - Etiquetage

les principes à respecter

■ L'Étiquetage : les mentions obligatoires

Pour les produits non pré-emballés, doivent obligatoirement être indiqués :

- la dénomination de vente,
- l'état physique du produit
(exemple : décongelé),
- le prix de vente
(prix de vente à la pièce et / ou au poids selon les cas).

Il est indispensable de connaître la composition des produits proposés à la vente, afin de répondre aux interrogations du client (exemple : risque allergique).

Pour les produits pré-emballés,

doivent obligatoirement être indiqués :

- La dénomination de vente,
- L'état physique,
- La liste des ingrédients, par ordre décroissant d'importance pondérale (y compris additifs et arômes),
- La quantité nette,
- La DLC (Date Limite de Consommation) ou la DLUO (Date Limite d'Utilisation Optimale),
- Le nom et l'adresse du fabricant,
- L'indication du lot,
- Les conditions de conservation et / ou d'utilisation.
- Le prix

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



L'étiquetage doit également faire apparaître la présence éventuelle d'allergènes.

Liste des allergènes majeurs :

Céréales contenant du gluten, crustacés, poissons, mollusques, œufs, arachides, soja, lait et produits laitiers, fruits à coque, céleri, moutarde, sésame, anhydride sulfureux et sulfites, lupin.

Pour l'ensemble des produits :

Il existe des mentions spécifiques concernant l'origine des viandes bovines, les produits laitiers, le chocolat, les produits de la pêche, les fruits et légumes, les OGM (Organisme Génétiquement Modifié) ainsi que pour les boissons alcoolisées.

Un étiquetage non-conforme est passible d'une amende de 3^e classe pouvant atteindre 450 €.

le saviez-vous ?

Denrée non pré-emballée :

Produit présenté à la vente en vrac, c'est-à-dire présenté sans emballage à la vente et emballé à la demande du client au moment de l'achat. Il est vendu à la pièce ou au poids.

(Exemple : baguette de pain).

Sont assimilés à des produits en vrac, les produits emballés à l'avance mais dont le contenu peut être modifié à la demande du client sans détériorer l'emballage. (Exemple : ballotin de chocolats dont l'emballage n'est pas scellé).

Denrée pré-emballée :

Unité de vente constituée par une denrée alimentaire et l'emballage dans lequel elle a été conditionnée avant sa présentation à la vente, que cet emballage la recouvre entièrement ou partiellement, mais de telle façon que le contenu ne puisse être modifié sans que l'emballage subisse une ouverture ou une modification.

(Exemple : pot de confiture).

Étiquetage :

Les mentions, indications, marques de fabrique ou de commerce, images ou signes se rapportant à une denrée alimentaire et figurant sur tout emballage, document, écriteau, étiquette, bague ou collerette accompagnant ou se référant à cette denrée alimentaire

Allergène :

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

à lire également

- Articles R112-1 à R112-31 du Code de la consommation
- Guide d'information du consommateur – Edité par la CGAD.
- Décret n°2005-944 du 2 août 2005, relatif à l'étiquetage des denrées alimentaires.
- Note d'information DGCCRF n° 2004-113 du 16/08/2004 concernant les allégations relatives à l'absence d'OGM

Conditionnement - Etiquetage

■ L'Étiquetage : les mentions facultatives

Il peut également comporter :

- Des indications d'origine (ex : AOC),
- Des signes officiels de qualité (Labels, certificats de conformité, Agriculture Biologique,...),
- Des allégations nutritionnelles et santé (valeur énergétique, quantités de protéines, glucides, lipides etc)
- Des allégations diverses telles que : artisanal, traditionnel, maison, naturel, sans OGM,...

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

Dénomination

Liste des ingrédients

Poids ou volume net

Nom et adresse du fabricant

L'indication du lot

DLC ou DLUO

Les conditions de conservation

Les conditions particulières d'utilisation

Quiche au Saumon

Ingrédients : Pâte feuilletée (55%) farine, eau, beurre, sel ; Garniture (45%) : crème fraîche, œufs, , saumon d'élevage (origine Norvège), emmental râpé

Poids net : 350 g

Les Tartes de Paulette
Rue des Prés
01074 Farines

Fabriqué le : JJ/MM/AAAA

A consommer de préférence avant le ou jusqu'au : JJ/MM/AAAA

Conserver à une température inférieure à 4° C

À consommer dans les 48 h après ouverture

■ Le conditionnement

Conditionnement des produits sous vide ou sous atmosphère protectrice :

Il est important de choisir le matériel et la qualité des emballages (film, barquette,...) adaptés aux performances souhaitées.

La pratique de ces techniques nécessite un savoir-faire spécifique validé par une formation.

Contrôle des balances :

Les balances de portée maximale inférieure à 30 kg et utilisées pour la vente directe au public (vente au poids) doivent être accompagnées de leur carnet métrologique, et contrôlées tous les deux ans par un organisme agréé.

L'indication du poids et du prix le cas échéant doit être visible du consommateur.