

Denrées alimentaires : quelles sont les règles d'étiquetage ?



Par **Bercy Infos** , le 14/12/2023 - **Etiquetage des produits Conseils aux consommateurs**
LECTURE : 6 MINUTES

Fruits et légumes, baguette de pain, viande, pizza, boîte de chocolat, etc. Savez-vous que la vente des denrées alimentaires est encadrée par des règles strictes d'étiquetage afin d'informer au mieux le consommateur sur les produits qu'il est susceptible d'acheter puis de consommer ? On fait le point sur les règles d'étiquetage qui doivent être respectées par les professionnels de l'alimentation.

Quelles sont les règles d'étiquetage des denrées alimentaires préemballées ?

La réglementation générale



Selon le **règlement (UE) n°1169/2011** les denrées alimentaires présentées à la vente, qu'elles soient préemballées ou non, doivent respecter un étiquetage clair et précis afin d'informer au mieux le consommateur.

Une denrée alimentaire préemballée est une denrée constituée d'un produit alimentaire et de son contenant ou son emballage dans lequel il a été conditionné préalablement à la vente. Le plus souvent, il s'agit de produits vendus dans les rayons en libre-service : pot de confiture, pizza sous vide, paquet de gâteaux, boîte de chocolats, etc.

Ces denrées alimentaires préemballées sont soumises à deux grandes règles d'étiquetage :

- L'étiquetage doit faire figurer diverses informations qui **renseignent objectivement le consommateur**. Celles-ci **doivent être rédigées en français**.
- L'étiquetage doit être **loyal et précis** et ne pas induire le consommateur en erreur (sur la composition du produit, son origine, etc.).

Les mentions obligatoires

Pour ces produits alimentaires préemballés, les mentions devant figurer obligatoirement sur l'emballage sont les suivantes :

- la **dénomination de vente** qui définit le produit (exemple : confiture extra de coings),
- la **liste des ingrédients** qui doivent figurer sur l'emballage par ordre d'importance pondérale décroissante (y compris les additifs et les arômes). Les ingrédients allergènes doivent être mentionnés et mis en relief,
- la **quantité de certains ingrédients**, par exemple, ceux mis en valeur sur l'étiquetage ou dans la dénomination de vente (exemple : gâteau aux fraises, pizza au jambon),
- la **quantité nette du produit en volume** (produit liquide) ou **masse** (autres produits). Si le produit est présenté dans un liquide, l'indication du **poids net égoutté**,
- la **date limite de consommation (DLC)** pour les denrées périssables du point de vue microbiologique, exprimée sous la forme « à consommer jusqu'au... » ou, pour les autres produits, la **date de durabilité minimale (DDM)**, exprimée sous la forme « à consommer de préférence avant ... ». Ces mentions doivent figurer en toutes lettres,
- le **titre alcoométrique volumique acquis** pour les boissons titrant plus de 1,2 % d'alcool en volume,
- l'**identification de l'opérateur sous le nom duquel la denrée est commercialisée**. Il doit être implanté dans l'Union européenne. Si le conditionnement du produit est opéré par un prestataire, les coordonnées du centre d'emballage apparaissent alors sur l'étiquetage, précédées de « EMB » (exemple : EMB A07555),
- le **numéro du lot de fabrication**, indiqué sous une forme libre (exemple : lot 0607), à des fins de traçabilité,
- le **mode d'emploi**, dès lors que celui-ci est nécessaire et/ou ses conditions de conservation spécifiques (exemple : à conserver dans un endroit sec),
- la **déclaration nutritionnelle**, qui peut être complétée, à titre volontaire, par le **Nutri-score**.
- l'**origine** pour certaines denrées alimentaires,
- l'**origine de l'ingrédient primaire** : depuis le 1^{er} avril 2020, lorsque l'étiquetage fait apparaître l'origine d'une denrée alimentaire et que celle-ci diffère de celle de son ingrédient primaire, **l'indication de l'origine de l'ingrédient en question devient obligatoire**. L'ingrédient primaire est défini comme l'ingrédient entrant pour 50 % ou plus dans la composition d'une denrée ou le/les ingrédients qui sont habituellement associés à la dénomination de cette denrée par le consommateur. La Direction générale de la concurrence, de la consommation et de la répression des fraudes (DGCCRF) cite l'exemple de l'étiquetage d'un gâteau revendiquant une origine française alors que la farine mise en œuvre dans sa fabrication ne serait pas produite en France. Dans ce cas, l'étiquetage devrait renseigner le consommateur sur l'origine de la farine.

Le cas des produits préemballés vendus à distance

Les opérateurs du secteur alimentaire doivent fournir au consommateur les informations obligatoires précédemment citées, à l'exclusion de la DDM/DLC qui peut n'être fournie qu'au moment de la livraison, avant la conclusion de la vente à distance, puis à la livraison.

Les mentions complémentaires

D'autres mentions sont susceptibles de figurer sur l'étiquetage des denrées alimentaires préemballées, on distingue :

- les **mentions** ou **expressions réglementées** (« fermier » ou « **biologique** » par exemple ou relatives à des « **labels de qualité** »),
- les **mentions** ou **expressions** apposées à des fins de **marketing**. Pour cette catégorie (par exemple la mention « naturel » ou « sans conservateurs »), la règle est qu'elles ne doivent pas être trompeuses pour le consommateur et correspondre à une qualité réelle du produit. Elles ne doivent notamment pas suggérer qu'une denrée possède des caractéristiques particulières alors que toutes les denrées similaires possèdent les mêmes, en insistant particulièrement sur la présence ou l'absence de certains ingrédients et/ou nutriments.

Quelles sont les règles d'étiquetage des denrées alimentaires non préemballées ?

Les denrées alimentaires non préemballées sont celles qui sont présentées sans emballage ou conditionnement à la vente, mais emballées directement par le client ou à sa demande au moment de l'achat (par exemple : les fruits ou légumes en vrac, une baguette de pain, une pâtisserie non emballée, etc.).

Une affichette (ou un écriteau) doit être placée à proximité du produit proposé à la vente en mentionnant :

- la **dénomination de vente**,
- la **présence d'allergènes** (le cas échéant),
- l'**état physique du produit** (exemple : décongelé, cuit etc.).

La viande : une réglementation particulière

Viande préemballée

- L'indication de l'origine est obligatoire **pour les viandes préemballées des espèces porcine, ovine, caprine, ainsi que pour la volaille**. Plus précisément, il est obligatoire de faire apparaître les lieux d'élevage et d'abattage. Le lieu de naissance de l'animal peut être mentionné de façon volontaire.
- **Pour la viande bovine**, qu'elle soit ou non préemballée, il est obligatoire d'indiquer les lieux de naissance, d'élevage, d'abattage. La mention de l'origine signifie que les lieux de naissance, d'élevage et d'abattage sont situés dans le même pays.

Viande non préemballée

Pour la viande bovine non préemballée, les lieux de naissance, d'élevage et d'abattage doivent être indiqués. La mention de l'origine, signifie que les lieux de naissance, d'élevage et d'abattage sont situés dans le même pays. Ainsi, les professionnels doivent indiquer « origine : (nom du pays) » lorsque l'animal est né élevé et abattu dans un même pays, ou « né : (nom du pays de naissance), élevé : (nom du ou des pays d'élevage) et abattu : (nom du pays d'abattage) ».

Viandes dans les établissements de restauration

- Les établissements de restauration hors domicile ont l'obligation d'informer leurs clients de l'origine de la viande bovine. **Depuis 2022, cette obligation a été étendue, à titre expérimental jusqu'au 29 février 2024, aux viandes porcines, ovines et de volailles.**
- Depuis le 1^{er} octobre 2023, ces obligations ont été étendues aux établissements ne proposant que des repas à emporter ou à livrer. Ainsi, à l'instar des établissements de restauration traditionnels, ces établissements doivent désormais informer leurs clients sur l'origine des viandes servies.
- **Pour la viande bovine**, les établissements de restauration doivent indiquer les lieux de naissance, d'élevage et d'abattage. La mention de l'origine signifie que les lieux de naissance, d'élevage et d'abattage sont situés dans le même pays.
- **Pour les viandes porcines, ovines et de volailles**, les établissements de restauration ont l'obligation d'indiquer les pays d'élevage et d'abattage. L'origine, c'est-à-dire le nom du pays lorsque la naissance, l'élevage et l'abattage de l'animal dont sont issues les viandes ont eu lieu dans le même pays, peut être utilisée.

Informations utiles

- Pour signaler un problème de consommation à une entreprise et se renseigner sur ses droits : signal.conso.gouv.fr
- Pour être alerté des produits dangereux : rappel.conso.gouv.fr
- Pour vous informer sur vos droits et démarches en matière de consommation : numéro de téléphone : 08 09 54 05 50 ou adresse postale : DGCCRF - RéponseConso - B.P.60, 34935 Montpellier Cedex
- Pour télécharger l'application gratuite ACCEO, destinée aux personnes sourdes et malentendantes : acce-o.fr/client/dgccrf

Ces contenus peuvent aussi vous intéresser

- Alimentation : comment lire les étiquettes nutritionnelles ?
- Comprendre les labels bios < <https://www.economie.gouv.fr/particuliers/comprendre-labels-bios> >
- Comment lire les étiquettes nutritionnelles < <https://www.economie.gouv.fr/particuliers/alimentation-comment-lire-etiquettes-nutritionnelles> > ?
- AOP-AOC, IGP, AB... : les labels de qualité dans l'alimentation < <https://www.economie.gouv.fr/particuliers/aop-aoc-igp-stg-labels-alimentation> >
- Les produit Label Rouge : à quoi vous attendre ? < <https://www.economie.gouv.fr/particuliers/produit-label-rouge-quoi-vous-attendre> >
- Qu'est-ce que le label Spécialité traditionnelle garantie (STG) ? < <https://www.economie.gouv.fr/particuliers/label-specialite-traditionnelle-garantie-stg> >

En savoir plus sur l'étiquetage des denrées alimentaires

- **Étiquetage des denrées alimentaires** < <https://www.economie.gouv.fr/dgccrf/Publications/Vie-pratique/Fiches-pratiques/Etiquetage-des-denrees-alimentaires> > sur le site de la DGCCRF
- **Sachez reconnaître les additifs alimentaires** sur le site de l'institut national de la consommation
- **Allergènes alimentaires** < <https://www.economie.gouv.fr/dgccrf/Publications/Vie-pratique/Fiches-pratiques/Allergene-alimentaire> > sur le site de la DGCCRF

Ce que dit la loi

- **Règlement n°1169/2011 du 25 octobre 2011** concernant l'information des consommateurs sur les denrées alimentaires
- **Règlement n°1337/2013 du 13 décembre 2013** sur l'indication du pays d'origine pour les viandes des espèces ovine, caprine, porcine et de volaille
- **Règlement n°1760/2000 du 17 juillet 2000** établissant un système d'identification et d'enregistrement des bovins et concernant l'étiquetage de la viande bovine et des produits à base de viande bovine
- **Règlement n°2018/775 du 28 mai 2018** sur l'indication du pays d'origine de l'ingrédient primaire d'une denrée alimentaire
- **Décret n°2015-447 du 17 avril 2015** relatif à l'information des consommateurs sur les allergènes et les denrées alimentaires non préemballées
- **Décret n°2014-1489 du 11 décembre 2014** sur l'information des consommateurs sur les denrées alimentaires

Thématiques : [Etiquetage des produits](#) | [Conseils aux consommateurs](#)

Ce sujet vous intéresse ? Chaque mardi avec la lettre Bercy infos Particuliers, ne manquez aucune info pratique sur vos droits et obligations en matière de fiscalité, épargne, consommation ...

☐ Je m'abonne à Bercy infos Particuliers

exemple : nom.prenom@domaine.com

Je m'abonne

☐ Je consens à ce que mon adresse email soit utilisée afin de recevoir les lettres de Bercy infos. [Consulter notre politique de confidentialité](#)