



Les enjeux de l'étiquetage

# Conformité Inco et préemballé

© XYVADOBSTOCK

**L'étiquetage alimentaire ne se limite plus à une simple identification du produit. Il s'est transformé en un outil essentiel pour informer les consommateurs sur la composition, l'origine, les allergènes, les valeurs nutritionnelles et les conditions de conservation des produits. Petit récapitulatif sur ces obligations.**

## L'étiquetage : plus qu'une simple identification

### La réglementation Inco : garant de la transparence

Le règlement n°1169/2011 dit Inco, concerne l'information du consommateur sur les denrées alimentaires. Il exige une présentation claire et compréhensible des informations sur l'emballage, incluant des dispositions spécifiques sur les allergènes et les mentions obligatoires. L'étiquetage ne doit pas induire le consommateur en erreur.

Ces règles s'appliquent à toutes les denrées alimentaires vendues au consommateur final et à tous les opérateurs du secteur alimentaire.

### Définition du préemballé

Un produit est considéré comme préemballé lorsqu'il est conditionné avant d'être proposé au consommateur final, que ce conditionnement se fasse sur place ou en dehors des lieux de vente. Le plus souvent, il s'agit de pro-

duits vendus dans les rayons en libre-service : conserve, charcuterie sous vide, paquet de gâteaux, etc. Les professionnels doivent donc faire preuve de rigueur dans la gestion de leurs produits préemballés, en veillant à respecter les normes d'étiquetage en vigueur.

## Les points clés de l'étiquetage à respecter

### Dénomination de vente

Elle définit le produit (ex. terrine de campagne) et devra respecter le cas échéant le code des usages de la charcuterie.

### Liste des ingrédients

Elle doit être clairement indiquée sur l'étiquette, avec les ingrédients répertoriés dans l'ordre décroissant de poids mis en œuvre.

Le pourcentage des ingrédients mis en valeur dans le nom ou dans le visuel du produit doit également être précisé.

### Origine

L'origine des viandes et volailles doit être

mentionnée. Depuis 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 étant 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.

### Allergènes majeurs

Les allergènes majeurs (au nombre de 14) doivent être clairement indiqués dans la liste des ingrédients et mis en évidence (en majuscules par exemple). Les professionnels doivent avoir une vigilance particulière pour éviter tout risque d'allergie ou d'intolérance chez les consommateurs.

### Durée de vie : distinction entre DDM et DLC

La date limite de consommation (DLC) pour

les denrées périssables, doit être clairement indiquée sur l'étiquette en indiquant « à consommer avant le », elle indique la date jusqu'à laquelle le produit peut être consommé en toute sécurité.

La date de durabilité minimum (DDM) doit être identifiée via la mention « à consommer de préférence avant le ».

Dans tous les cas, cette DLC ou DDM devra être justifiée par des analyses de validation de durée de vie.

#### Quantité

La quantité nette du produit doit être indiquée, avec une unité de mesure appropriée (en g ou en kg). Si le produit est présenté dans un liquide, l'indication du poids est net égoutté.

#### Conditions de conservation

Elles doivent être spécifiées pour assurer la qualité du produit jusqu'à sa consommation. Par exemple « à conserver à + 3 °C maximum » ou « à consommer dans les 3 jours après ouverture ».

#### Valeurs nutritionnelles

La déclaration nutritionnelle obligatoire vise à permettre aux consommateurs de comparer les denrées entre elles et à choisir les aliments adaptés.

Il existe une mesure de flexibilité sur l'obligation d'étiquetage des valeurs nutritionnelles pour les petites entreprises (moins de 10 salariés et moins de 2 millions de CA) pour les ventes uniquement de proximité.

#### Les autres mentions obligatoires

Devront être apposés également sur l'étiquette : le nom et adresse du fabricant, le code de l'emballer et/ou le numéro d'agrément sanitaire le cas échéant ainsi que le numéro de lot (il peut correspondre à la DLC si une seule fabrication par jour).

En matière de lisibilité, le règlement prévoit, pour ces mentions obligatoires, une taille de caractère minimum de 1,2 mm qui peut être réduite à 0,9 mm (face la plus grande < 80 cm<sup>2</sup>).

Pour les petits emballages de denrées alimentaires (face la plus grande < 10 cm<sup>2</sup>), ils ne sont pas tenus de comporter de déclaration nutritionnelle, ni la liste des ingrédients. Toutefois, le nom de la denrée alimentaire, les éventuelles substances allergènes, la quantité nette et les données de conservation minimum, doivent

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

- les **mentions** ou **expressions réglementées** (« fermier » ou « biologique » ou « AOC »...), où il faudra justifier de la traçabilité de ces produits ;
- les **mentions** ou **expressions** apposées à des fins de marketing. Pour cette catégorie (par exemple « naturel » ou « sans conservateurs »), qui ne doit pas être trompeuse pour le consommateur et correspondre à une qualité réelle du produit.

#### Attention à la vente à distance (Internet)

Pour ce type de vente, il faut fournir au consommateur les informations obligatoires précédemment citées avant la conclusion de la vente à distance (dans le détail du produit par exemple), à l'exclusion de la DDM/DLC qui ne sera fournie qu'au moment de la livraison.

#### Et pour les denrées alimentaires non préemballées ?

Ce sont les denrées qui sont emballées directement par le client ou à sa demande au moment de l'achat.

Une affichette 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.) ;
- l'origine de la viande bovine.

#### Conclusion

Une compréhension approfondie de la réglementation sur l'étiquetage est essentielle pour assurer la conformité légale, la satisfaction des clients et la pérennité des entreprises.

Les professionnels peuvent bénéficier de l'expertise de consultants spécialisés en réglementation alimentaire pour assurer une conformité optimale de leurs étiquettes.