



Produits préemballés : le point sur les règles d'étiquetage

Le sujet de l'étiquetage des produits préemballés fait partie des questions qui reviennent le plus souvent. De plus en plus d'entreprises se sont tournées en effet vers la technique du sous-vide ou de la semi-conserve et proposent des rayons de charcuterie ou plats cuisinés en libre-service parallèlement à leurs rayons à la coupe. Dans ce contexte, il est important de bien respecter la réglementation spécifique prévue en matière d'étiquetage des produits.

Qu'est-ce qu'une denrée préemballée ?

On entend par produit préemballé, un produit qui est emballé avant sa présentation à la vente, de telle façon que son contenu ne puisse être modifié sans que l'emballage subisse une altération par ouverture ou modification.

À l'inverse, ne sont pas considérés comme des produits préemballés :

- Les produits vendus en vrac
- Les produits emballés au fur et à mesure à la demande du client (ex : vente à la coupe, denrées préemballées à la demande du client sur le lieu de vente)
- Les produits préemballés **en vue de leur vente immédiate**. Pour être considérées comme faisant partie de denrées préemballées en vue de leur vente immédiate, les denrées doivent remplir deux conditions cumulatives :
 - > Elles doivent en principe être préemballées sur le lieu de leur vente et ne pas être destinées à une commercialisation dans des filières de distribution. Des exceptions sont cependant possibles comme dans le cas des commerçants non sédentaires qui peuvent préemballer des denrées sur leur lieu de production et les mettre en vente ensuite sur

leur étal. Aucun stock ne doit être constitué après préemballage.

> Elles doivent être vendues au plus tard le jour suivant leur préemballage (J + 1). Ce délai peut être porté à 2 jours si le premier jour tombe le jour de fermeture du magasin. Ainsi un produit préemballé un samedi pourra être mis en vente jusqu'au lundi soir si la boutique est fermée le dimanche.

Quelles sont les mentions à faire figurer obligatoirement sur les étiquettes des produits préemballés ?

Les produits préemballés doivent comporter une étiquette reprenant l'ensemble des mentions obligatoires suivantes :

- **La dénomination de vente** de la denrée : elle correspond à une dénomination légale (réglementation ou code des usages), un nom usuel (guide des appellations) ou un nom descriptif.
- **L'origine des matières premières** et notamment l'origine des viandes (bovines, porcines, ovines, caprines et de volaille) utilisées en tant qu'ingrédient à plus de 8% dans les préparations de viande ou produits à base

de viande. Il faut ainsi préciser le lieu de naissance, d'élevage et d'abattage. Si ces 3 étapes ont lieu en France, il est possible d'inscrire la mention « Origine : France ».

- **La liste des ingrédients** : il convient de recenser toutes les matières premières utilisées, y compris les additifs et les arômes. Ces ingrédients doivent être cités par ordre décroissant de poids (sauf pour les ingrédients intervenants en moins de 2% dans le produit fini). Il est aussi obligatoire de mettre en évidence les allergènes à déclaration obligatoire.
- **Le pourcentage des ingrédients** qui figurent dans la dénomination de vente ou qui sont essentiels pour caractériser la denrée.
- **La quantité nette du produit**. Elle est indiquée en unité de volume (l ou ml) pour les produits liquides et en unité de masse (g) pour les autres produits. Pour les denrées présentées dans un liquide (par exemple dans de la sauce ou dans un jus), elle est complétée par la mention du poids net égoutté.
- **La date limite de consommation (DLC)** pour les produits périssables, qui s'exprime par la mention « à consommer jusqu'au » ou « à consommer avant le » ou **la date de durabilité minimale (DDM)** pour les

autres produits (anciennement DLUO).

• **Les conditions particulières de conservation** et/ou d'utilisation si besoin (ex. : à conserver dans un endroit sec, à consommer chaud ...).

• **Les coordonnées du fabricant** (nom, raison sociale et adresse).

• **Le prix au kilo** ainsi que le prix du produit.

• **Le numéro de lot** : fixé en interne par le professionnel.

• **Déclaration nutritionnelle** : voir les développements ci-dessous

La déclaration nutritionnelle fait-elle partie des mentions obligatoires ?

La déclaration nutritionnelle est certes devenue obligatoire depuis le 13 décembre 2016, **mais les petites entreprises peuvent bénéficier d'une dérogation.**

Selon le point 19 de l'annexe V du règlement UE 1169/2011, l'obligation de la déclaration nutritionnelle ne concerne pas en effet les denrées alimentaires fournies directement par le fabricant en faible quantité (moins de 10 salariés et moins de 2 millions d'euros de chiffre d'affaires) au consommateur final ou à des établissements de détail locaux (situés dans un rayon inférieur à 100 km) fournissant directement le consommateur final.

La distance de 100 km peut être étendue pour les entreprises situées dans des zones de peuplement peu denses qui développent des circuits de commercialisation dans des pôles urbains plus proches (comme la région parisienne pour les régions Bourgogne et Centre). Quant à la notion de « faibles quantités » elle se définit par référence à la définition européenne de la microentreprise (effectif inférieur à 10 salariés et chiffre d'affaires annuel ou total du bilan inférieur à 2 millions d'euros).

En clair cela veut dire que la charcuterie artisanale qui emploie moins de 10 salariés et réalise un chiffre d'affaires inférieur à 2 millions d'euros peut fabriquer des conserves à titre accessoire pour les vendre en direct à ses clients, ou les revendre à un intermédiaire éloigné de moins de 100 km, sans avoir à préciser la déclaration nutritionnelle sur les étiquettes de ses produits.

À noter : la déclaration nutritionnelle n'est pas obligatoire non plus dans les cas plus marginaux suivants :

• produits préemballés à base de produits non transformés qui comprennent un seul ingrédient ou une seule catégorie d'ingrédients.

• denrées conditionnées dans des emballages ou récipients dont la face la plus grande a une surface inférieure à 25 cm².

Lorsque la déclaration nutritionnelle est obligatoire, l'étiquette doit être complétée de la mention suivante :

Déclaration nutritionnelle	Unité pour 100 g
Énergie	XXX KJ et Kcal
Lipides	XXX g
Dont acides gras saturés	XXX g
Glucides	XXX g
Dont sucres	XXX g
Protéines	XXX g
Sel	XXX g



Les valeurs nutritionnelles peuvent être obtenues après analyse ou après calcul (à partir de moyennes obtenues dans la base de données Ciqual).

Y a-t-il des règles à respecter pour l'affichage des mentions obligatoires d'étiquetage ?

Oui, l'ensemble des mentions obligatoires d'étiquetage doivent figurer directement sur l'emballage, ou être attachées à la denrée préemballée. Elles doivent être sur un endroit apparent, visible et lisible, dans une langue facilement compréhensible avec une taille minimale de caractère de 1,2 mm (0,9 mm pour les superficies inférieures à 80 cm²).

MCM Emballages® : référence pour la fourniture et l'utilisation des matériels pour la conserve alimentaire à différents niveaux : pour un usage domestique, semi-industriel ou artisanal, la restauration professionnelle, etc...

Des valeurs inaliénables ! :

- qualité des produits
- matériel écologiquement sûr et breveté
- compétitivité du rapport qualité/prix
- ponctualité des expéditions des commandes et assistance aux clients
- service de conseil scientifique, gastronomique et technique

MCM EMBALLAGES® : représentant officiel et exclusif des marques WECK®, KORIMAT®, SAN MIGUEL®, SELECTA® ... MCM Emballages® couvre l'intégralité de la filière de la conservation alimentaire, du contenant en verre au stérilisateur ménager jusqu'à l'autoclave professionnel. MCM Emballages® offre en outre un conseil personnalisé sur l'utilisation des machines ainsi que sur les méthodes de stérilisation de tous les types d'aliments. KORIMAT® est la société leader dans la fabrication de stérilisateurs autoclaves inox pour la conserve professionnelle.

Show-Room bocal WECK® en France :
 Parc Nobel - 4 rue Alfred Kastler - 67540 Ostwald (France)
 Visite du show-room sur rendez-vous
 Mail : contact@mcm-europe.fr