

*Les matières grasses tartinables sont, selon leur teneur en matières grasses et leurs usages, conditionnées soit dans des enveloppements papier (sulfurisé, aluminé etc.), soit dans des barquettes plastique. Les préparations liquides sont conditionnées en bidons plastique.*

## **7. Etiquetage**

### **7.1 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 qui suivent.

#### **7.1.1. Dénomination de vente**

Le détail des dénominations de vente et de leur signification est précisé au chapitre 3 ci-dessus.

#### **7.1.2. Autres mentions obligatoires**

- La liste des ingrédients (sauf pour le beurre tel que défini ci-dessus au § 3.1.3.1);
- Le pourcentage de certains ingrédients ou catégories d'ingrédients, lorsque l'ingrédient est associé à la dénomination de vente, est mis en relief par une représentation graphique, ou est essentiel pour éviter toute confusion ;
- La teneur en matières grasses exprimée en pourcentage du poids au moment de la production ;
- La teneur en matières grasses végétales, laitières ou autres graisses animales, indiquée par importance pondérale décroissante, et exprimée en pourcentage du poids total au moment de la production pour les matières grasses composées ;
- Le pourcentage en sel qui doit figurer de façon particulièrement lisible dans la liste des ingrédients ;
- 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 ;
- 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.
- Le numéro d'agrément du fabricant pour les matières grasses laitières ainsi que pour certaines matières grasses incorporant des matières grasses animales.

Ces mentions doivent figurer au moins en langue française.

### **7.2 Mentions facultatives**

#### **7.2.1. Mentions facultatives de dénomination de vente**

La dénomination de vente peut être utilisée conjointement avec un ou plusieurs termes pour désigner l'espèce végétale et/ou animale dont proviennent les produits ou l'utilisation envisagée de ceux-ci, ainsi qu'à d'autres termes faisant référence à la méthode de production, pour autant que ces