

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

termes ne soit pas incompatibles avec d'autres dispositions communautaires, et notamment avec le règlement CEE n° 2082/92 du 14 juillet 1992 relatif aux attestations de spécificité des produits agricoles et des denrées alimentaires. Peuvent être également utilisées les indications relatives à l'origine géographique, sous réserve des dispositions du règlement CEE n° 2081/92 du 14 juillet 1992, relatif à la protection des indications géographiques et des appellations d'origine des produits agricoles et des denrées alimentaires.

Le terme « végétal » peut être utilisé avec les dénominations de vente fixées, pour autant que le produit ne contienne que des matières grasses d'origine végétale, avec une tolérance de 2% de la teneur en matières grasses pour les matières grasses d'origine animale. Cette tolérance est également applicable en cas de référence à une espèce végétale.

La mention « traditionnel » peut être utilisée conjointement avec la dénomination « beurre », lorsque le produit est obtenu directement à partir du lait ou de la crème. On entend par « crème » le produit obtenu à partir du lait se présentant sous forme d'une émulsion du type matières grasses dans l'eau avec une teneur minimale en matières grasses laitières de 10%.

Commentaire

Pour les matières grasses à tartiner contenant plus de 62% de matière grasse, la mention « matière grasse à tartiner et à cuire » est souvent utilisée.

7.2.2. Mentions facultatives d'étiquetage nutritionnel

L'étiquetage nutritionnel n'est obligatoire que si il y a allégation nutritionnelle.

Le décret n° 93-1130 définit les allégations nutritionnelles¹ et prévoit que la présence d'une allégation de ce type sur un produit entraîne systématiquement l'obligation d'indiquer la composition nutritionnelle du produit: il s'agit de l'étiquetage nutritionnel, qui prend le plus souvent la forme d'un tableau. En l'absence d'allégation nutritionnelle, ce tableau peut être indiqué pour information.

Le texte distingue deux types d'étiquetage nutritionnel :

- un étiquetage simplifié dit "du groupe 1" comportant la valeur énergétique du produit ainsi que les quantités de macro-nutriments (protéines, glucides, lipides)
- un étiquetage complet dit du "du groupe 2" comprenant, outre les 4 éléments du groupe 1, 4 nutriments supplémentaires (sucres, acides gras saturés, fibres et sodium)

A cela s'ajoute éventuellement la quantité du nutriment faisant l'objet de l'allégation. La nature des éléments devant figurer dans le tableau dépend donc de l'allégation formulée :

¹ Toute représentation et tout message publicitaire qui énonce, suggère ou implique qu'une denrée alimentaire possède des propriétés nutritionnelles particulières de par l'énergie (valeur énergétique) qu'elle fournit, fournit à un taux réduit ou accru ou ne fournit pas, et/ou de par les nutriments qu'elle contient, contient en proportion réduite ou accrue ou ne contient pas.