

3. DEFINITION

Est considérée comme « denrée alimentaire préemballée » toute unité de vente constituée par une denrée alimentaire² et l'emballage² dans lequel elle a été conditionnée² avant sa présentation à la vente, que cet emballage la recouvre entièrement ou non, mais de telle façon que le contenu ne puisse être modifié sans que l'emballage subisse une ouverture ou une modification.

4. MENTIONS OBLIGATOIRES

Les mentions relatives à l'étiquetage des denrées alimentaires préemballées, destinées à être présentées en l'état au consommateur ou à l'utilisateur, sont les suivantes :

- La dénomination de vente ;
- La liste des ingrédients ;
- La quantité de certains ingrédients ou catégories d'ingrédients ;
- La quantité nette ;
- La date limite d'utilisation optimale (DLUO) ou, dans le cas des denrées alimentaires microbiologiquement très périssables et dans le cas des denrées pour lesquelles la réglementation en matière de contrôle sanitaire fixe une durée de conservation, la date limite de consommation (DLC) ; 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 ;
- L'identification de l'emplisseur ou de celui qui fait faire l'emplissage ou de l'importateur, établis dans l'Union Européenne, exigée que pour les préemballages à quantité nominale constante supérieure à 5 grammes ou 5 millilitres ;
- 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 ainsi que, le cas échéant, les conditions particulières de conservation, d'utilisation et notamment les précautions d'emploi ;
- Le cas échéant, les autres mentions obligatoires prévues par les dispositions réglementaires relatives à certaines denrées alimentaires (notamment la marque sanitaire relative aux produits préemballés à base de denrées animales ou d'origine animale) ;
- Le titre alcoométrique volumique acquis pour les boissons titrant plus de 1,2 p. 100 d'alcool en volume ;
- L'indication du lot de fabrication.

Ces mentions doivent figurer au moins en langue française.

² Terme défini dans l'annexe 9.

4.1. - Dénomination de vente

La dénomination de vente d'une denrée alimentaire est celle fixée par la réglementation en vigueur en matière de répression des fraudes ou, à défaut, par d'autres réglementations ou par les usages commerciaux. En l'absence de réglementations ou d'usages, cette dénomination doit consister en une description de la denrée alimentaire et, si nécessaire, de son utilisation. La description doit être suffisamment précise pour permettre à l'acheteur d'en connaître la nature réelle et de la distinguer des produits avec lesquels elle pourrait être confondue.

Chaque fois que l'omission de cette indication est de nature à créer une confusion dans l'esprit de l'acheteur, la dénomination de vente doit comporter une indication de l'état physique dans lequel se trouve la denrée alimentaire ou du traitement spécifique qu'elle a subi, tels que, notamment : en poudre, lyophilisé, surgelé, congelé, décongelé, pasteurisé, stérilisé, reconstitué, concentré, fumé.

La dénomination de vente de toute denrée alimentaire qui a été traitée par rayonnement ionisant doit être accompagnée de la mention suivante en langue française : « traité par rayonnements ionisants » ou « traité par ionisation ». Cette obligation découle de l'article 6 du décret n° 70-392 du 8 mai 1970 (JO du 12 mai 1970) modifié par le décret n° 1147 du 7 décembre 1984 et le décret n° 91-187 du 19 février 1991.

4.2. - Liste des ingrédients et quantité de certains ingrédients

La liste des ingrédients est constituée par l'énumération de tous les ingrédients² dans l'ordre décroissant de leur importance pondérale lors de leur mise en oeuvre. Elle est précédée de la mention « ingrédients ».

Les ingrédients sont désignés en principe sous leur nom spécifique. Certains ingrédients peuvent être désignés que sous le nom de leur catégorie (exemple : Graisse végétale) au lieu de leur nom spécifique (voir annexe 2).

Les additifs², en principe, doivent être désignés sous le nom de leur catégorie (exemple : Antioxygène), suivi soit de leur nom spécifique (exemple : acide L.ascorbique), soit de leur numéro CE (exemple : E 300) (voir annexe 2). La seule exception à cette règle est celle des gaz d'emballage. Ce sont des additifs qui n'ont pas à être mentionnés dans la liste des ingrédients mais dont la présence doit être signalée par la mention "conditionné sous atmosphère protectrice".

Les arômes² sont désignés soit sous le terme « arôme(s) », soit sous une dénomination plus spécifique ou une description de l'arôme.

L'emploi d'un qualificatif « naturel » ou toute autre expression ayant la même signification n'est autorisé que pour les arômes dont la partie aromatisante est constituée exclusivement soit de substances aromatisantes, soit de préparations aromatisantes, soit d'un mélange de ces deux catégories d'arômes.

Si la désignation de l'arôme contient une référence à la nature ou à l'origine végétale ou animale des substances utilisées, le qualificatif « naturel » ou toute autre expression ayant la même signification n'est autorisé que si la partie aromatisante a été isolée par des procédés

² Terme défini dans l'annexe 9.

physiques appropriés, par des procédés enzymatiques ou microbiologiques ou par des procédés traditionnels de préparation des denrées alimentaires, essentiellement à partir de la denrée alimentaire ou de la source d'arôme.

L'eau ajoutée comme ingrédient et les ingrédients volatils sont indiqués dans la liste en fonction de leur importance pondérale dans le produit fini. Cette quantité peut ne pas être mentionnée si, en poids, elle n'excède pas 5 % du produit fini.

Dans le cas d'eau utilisée comme liquide de couverture qui n'est normalement pas consommé, cette énumération n'est toutefois pas obligatoire.

La mention de la quantité, minimale ou maximale selon le cas (exprimée en pourcentage des ingrédients à la mise en oeuvre), d'un ingrédient ou d'une catégorie d'ingrédients auquel il est fait référence dans la dénomination de vente doit être indiquée soit à proximité immédiate de la dénomination de vente, soit dans la liste des ingrédients. Il faut bien entendu que l'ingrédient auquel il est fait référence soit essentiel pour les caractéristiques du produit ou qu'il soit mis en relief dans l'étiquetage par des mots, des images ou une représentation graphique ; c'est ainsi que la dénomination « pâté de lièvre » entraîne l'obligation d'indiquer la quantité de gibier mis en oeuvre, alors que, dans la dénomination « thon à l'huile », l'huile n'est pas un ingrédient caractéristique, et sa quantité n'a pas à être mentionnée. Si l'ingrédient auquel il est fait référence est utilisé exclusivement à faible dose (la valeur de 2 % peut être retenue et applicable aux arômes utilisés en tant qu'ingrédients), la mention de la quantité n'est pas obligatoire.

Dans les cas, de mélanges de fruits ou de légumes, de mélanges d'épices ou de plantes aromatiques, dont aucun ne prédomine en poids d'une manière significative, ces ingrédients peuvent être énumérés selon un ordre différent sous réserve que la liste des dits ingrédients soit accompagnée d'une mention telle que « en proportion variable ».

Lorsqu'il s'agit d'aliments concentrés ou déshydratés, auxquels il faut ajouter de l'eau, l'énumération peut se faire selon l'ordre des proportions dans le produit reconstitué, pourvu que la liste des ingrédients soit accompagnée d'une mention telle que « Ingrédients du produit reconstitué » ou « Ingrédients du produit prêt à la consommation ».

Certaines denrées alimentaires préemballées sont dispensées de porter l'indication des ingrédients (voir annexe 2).

4.3. - Quantité nette – Poids net égoutté

La quantité nette est portée sur l'étiquette des denrées alimentaires préemballées. Pour celles qui sont à quantité nominale constante, elle peut être suivie du sigle « e », qui indique que le conditionneur fait des contrôles selon des modalités précises (voir annexe 4).

L'indication de la quantité nette est exprimée en unités légales de volume (litre, centilitre ou millilitre) pour les produits liquides et en unités légales de masse (kilogramme ou gramme) pour les autres denrées. Les produits dont la quantité nette est inférieure à 5 grammes ou 5 millilitres, sauf les épices et les plantes aromatiques, sont dispensés d'indication de la quantité.

Certains autres produits sont également dispensés de l'indication du « poids net » (voir annexe 5).

Le poids net égoutté doit être indiqué lorsque la denrée solide est présentée dans un liquide de couverture (eau, solutions aqueuses de sels, saumures, solutions aqueuses d'acides alimentaires, vinaigre, solutions aqueuses de sucres, solutions aqueuses d'autres substances ou matières édulcorantes, jus de fruits ou de légumes dans le cas de fruits ou légumes, dès lors que ces éléments ne sont qu'accessoires par rapport aux éléments essentiels de la préparation).

4.4. - Date limite de consommation, ou date limite d'utilisation optimale

La mention inscrite sur le préemballage est fonction de la réglementation en vigueur et des caractéristiques de la denrée alimentaire (conseils pratiques dans l'annexe 1 et liste des denrées dans l'annexe 6). Cette inscription est placée sous la responsabilité du conditionneur.

4.4.1. Date limite de consommation (D.L.C.)

Les denrées microbiologiquement très périssables et qui de ce fait sont susceptibles, après une courte période, de présenter un danger immédiat pour la santé humaine et les denrées pour lesquelles la réglementation en matière de contrôle sanitaire fixe une durée de conservation, portent une date limite de consommation annoncée par la mention : « à consommer jusqu'au... » ou « à consommer jusqu'à la date figurant... » suivie respectivement soit de la date elle-même, soit de l'indication de l'endroit où elle figure sur l'étiquetage (voir annexe 6).

Ces renseignements sont suivis des conditions de conservation à respecter, et notamment de la température.

Lorsque les conditions de conservation ne font pas l'objet de dispositions à caractère réglementaire, ce sont celles fixées par le fabricant qui doivent être respectées.

La détention, la mise en vente ou la mise à disposition des denrées soumises à l'indication d'une D.L.C. est interdite et sanctionnée pénalement dès lors que cette date est dépassée.

4.4.2. Date limite d'utilisation optimale (D.L.U.O.)

Elle doit être présente dans les autres cas, à l'exception des denrées dispensées (voir annexe 7).

La D.L.U.O. correspond à la date jusqu'à laquelle la denrée conserve ses propriétés spécifiques et notamment organoleptiques dans des conditions appropriées.

Elle est annoncée par la mention « à consommer de préférence avant... » lorsqu'elle comporte l'indication du jour, ou par la mention « à consommer de préférence avant fin... » dans les autres cas (voir annexe 6). Elle est accompagnée, le cas échéant, des conditions de conservation à respecter.

La détention, la mise à la vente ou à disposition de denrées dont la D.L.U.O. est dépassée ne sont pas interdites par la réglementation, à condition que le produit demeure de qualité saine, loyale et marchande.

4.5. - Identification des responsables

Les dispositions du code de la consommation imposent l'identification d'un responsable de la commercialisation. Le responsable en question peut être, au choix des opérateurs, le fabricant, le conditionneur ou un vendeur, ce dernier devant être établi dans la Communauté européenne. L'identification doit être faite en clair c'est-à-dire que doivent être mentionnés le nom ou la raison sociale et l'adresse en toutes lettres.

Pour les préemballages dits à quantités nominales constantes de plus de 5 grammes ou 5 millilitres, le décret du 31 janvier 1978 impose, de plus, l'identification d'un responsable en matière de métrologie. La personne identifiée doit être établie dans la Communauté européenne. Il peut s'agir de l'emplisseur, de celui qui fait faire l'emplissage ou de l'importateur. L'identification peut être faite en clair, c'est-à-dire en fournissant un nom ou une raison sociale et une adresse. Elle peut aussi être sous forme codée en fournissant un « code emballer ».

Le marquage des denrées alimentaires d'origine animale doit par ailleurs porter une marque de salubrité où figure le numéro d'immatriculation de l'établissement ayant effectué la dernière transformation (voir annexe 3).

4.6. - Lieu d'origine

Il doit figurer chaque fois qu'il peut y avoir confusion sur l'origine ou la provenance réelle du produit.

Pour les fromages, en ce qui concerne les produits français, est exigée l'indication du département ou de la région de fabrication.

4.7. - Mode d'emploi, conditions d'utilisation et précautions d'emploi

Le mode d'emploi est obligatoire pour les bouillons et potages avec l'indication du poids ou du volume correspondant soit à un volume du produit prêt à être consommé, soit à un nombre déterminé de rations.

Il est également obligatoire pour les denrées surgelées en précisant notamment le mode de décongélation, les précautions à prendre pour la préparation culinaire du produit et sa conservation.

D'une manière plus générale, l'indication d'un mode d'emploi, de conditions d'emploi, et notamment de précautions d'emploi, sont obligatoires si leur absence ne permet pas un usage approprié du produit.

4.8. - Titre alcoométrique volumique acquis

Le titre alcoométrique volumique acquis est déterminé à 20 °C et le chiffre l'indiquant comporte au maximum une décimale. Ce chiffre est suivi d'un symbole « % vol. » et peut être précédé du mot « alcool » ou de l'abréviation « alc. ».

4.9. - Lot de fabrication

Avant leur mise sur le marché, les denrées alimentaires préemballées doivent comporter sur leur préemballage ou sur une étiquette liée à celui-ci une indication permettant d'identifier le lot de fabrication auquel elles appartiennent.

On entend par lot de fabrication un ensemble d'unités de vente d'une denrée alimentaire qui a été produite, fabriquée ou conditionnée dans des circonstances pratiquement identiques. L'unité de temps, de lieu et de processus de fabrication constitue le critère essentiel de définition du lot. Ne peuvent naturellement être groupées sous un même lot que des denrées de même nature.

Sont dispensées de l'indication du lot de fabrication les denrées alimentaires préemballées mentionnées dans l'annexe 8 et les préemballages dont la face la plus grande a une surface inférieure à 10 centimètres carrés.

Le lot est une notion importante pour assurer la traçabilité². Il permet, si nécessaire, d'identifier des marchandises et de les retirer du marché, en cas de risque pour la santé.

L'indication du lot de fabrication est précédée par la lettre « L », sauf dans le cas où elle se distingue clairement des autres indications d'étiquetage.

Lorsque la D.L.C. ou la D.L.U.O. se compose de l'indication, en clair et dans l'ordre, au moins du jour et du mois, cette date peut se substituer à l'indication du lot de fabrication.

Le marquage est soit un estampage, soit un marquage à jet d'encre et dans ce cas il faut une encre indélébile. Le plus souvent, le marquage à jet d'encre permet une identification plus précise du lot par l'indication de l'heure et de la minute pour les productions à grande cadence.

4.10. - Estampilles ou marques sanitaires de conformité aux critères sanitaires pour des denrées animales ou d'origine animale préemballées

Pour pouvoir mettre sur le marché des denrées animales ou d'origine animale, les établissements se livrant à la manipulation de denrées animales ou d'origine animale doivent répondre à des conditions sanitaires spécifiques et être agréés à cet effet. La conformité de ces établissements aux normes sanitaires communautaires est attestée par la délivrance d'un agrément. Les listes d'établissements agréés sont publiées au *Journal officiel* de la République française. Les denrées qui y sont élaborées sont alors revêtues d'estampilles de salubrité ou de marques sanitaires définies.

² Terme défini dans l'annexe 9.

Les modalités de marquage sanitaire ont pour but d'assurer la traçabilité² des produits vis-à-vis du dernier établissement de manipulation. Le marquage sanitaire permet donc de pouvoir retrouver à des fins d'inspection l'établissement où a eu lieu la dernière transformation et de remonter, si nécessaire, la filière.

En France, les Préfets délivrent, sur proposition des Services Vétérinaires départementaux, un agrément sanitaire communautaire pour les établissements mettant sur le marché les produits suivants :

- carcasses, découpes et viandes hachées d'animaux de boucherie, viandes de volaille, de lapin, de gibier d'élevage et de gibier sauvage ;
- produits à base de viande ;
- estomacs, vessies et boyaux nettoyés, salés ou séchés et/ou chauffés ;
- graisses animales fondues, extraits de viandes ou de produits à base de viande d'issues autres que ceux présentés à l'état frais, réfrigérés ou congelés ;
- ovoproduits ;
- lait et produits laitiers ;
- produits de la pêche ;
- coquillages ;
- aliments pour animaux de compagnie.

Le marquage de salubrité doit être effectué au moment de la fabrication des denrées dans le centre de conditionnement et éventuellement dans le centre d'emballage. La marque de salubrité peut être apposée sur le produit même, si la catégorie de denrée le permet, sur le conditionnement, si le produit est pourvu d'un conditionnement individuel, ou sur une étiquette apposée sur ce conditionnement ainsi que sur les emballages.

La marque communautaire de salubrité prévue, dont l'utilisation est soumise au respect des textes réglementaires spécifiques à chaque type de production, est de forme ovale et comporte les mentions suivantes, en caractères parfaitement lisibles :



- dans la partie supérieure, la lettre du pays de l'atelier agréé (F ou le mot FRANCE pour la France) ;
- au centre, les trois groupes de chiffres composant le numéro d'agrément (formé du numéro minéralogique à deux chiffres du département d'implantation de l'établissement, du numéro à trois chiffres de la commune dans le département et du numéro d'ordre à deux chiffres de l'établissement dans la commune), séparés par un point ou un tiret ;
- dans la partie inférieure, les lettres CEE ou CE.

Dans tous les cas, l'apposition du sigle CE, que ce soit à l'intérieur d'une estampille ou de façon linéaire, est strictement réservée aux établissements de manipulation de la Communauté européenne.

Pour les conserves, en plus de l'étiquetage, la marque de salubrité (ou au moins le numéro d'agrément) doit être appliquée directement de manière indélébile sur la boîte elle-même ou sur son couvercle.

² Terme défini dans l'annexe 9.

Dans le cas de produits d'importation en provenance des pays tiers, outre les mentions rendues obligatoires par les dispositions relatives à l'étiquetage et à la présentation des denrées alimentaires, les informations suivantes doivent figurer de manière indélébile sur l'emballage de regroupement (le plus souvent carton) et le préemballage (sachet ou carton unitaire, boîte de conserve, ...) :

- le pays d'expédition ;
- le numéro d'agrément officiel de l'établissement d'origine.

Marquage spécifique :

Les préparations culinaires élaborées par une cuisine centrale et destinées à être consommées dans un autre établissement, doivent être revêtues d'une marque de salubrité sur l'une de leur face externe. Cette marque de salubrité est circulaire et se présente sous la forme suivante :



- dans la partie supérieure, la lettre F pour la France et le numéro minéralogique à deux chiffres du département d'implantation de l'établissement ;
- au centre, le numéro à trois chiffres de la commune dans le département et le numéro d'ordre à deux chiffres de l'établissement dans la commune, séparés par un point ;
- dans la partie inférieure, les lettres ISV pour Inspection Sanitaire Vétérinaire.

4.11. - Etiquetage des informations nutritionnelles

L'étiquetage des informations nutritionnelles est facultatif sauf lorsqu'une allégation nutritionnelle² figure dans l'étiquetage, la présentation ou la publicité. Qu'il soit fait à titre volontaire ou obligatoire, il doit toujours être présenté sous une forme standardisée (tableau avec lignes et colonnes).

Les informations sont exprimées par 100 g ou 100 ml. A titre complémentaire, ces renseignements peuvent être déclarés par ration quantifiée sur l'étiquette ou par portion, à condition que le nombre de portions contenues dans l'emballage soit indiqué.

Les informations minimales à fournir sont celles du groupe I, dans l'ordre indiqué ci-dessous :

- valeur énergétique (en kj et kcal)
- protéines, glucides, lipides (en g)

Si l'allégation nutritionnelle concerne les sucres, les acides gras saturés, les fibres ou le sodium, les informations du groupe 2 sont à fournir dans l'ordre ci-dessous :

- Groupe II

- valeur énergétique (en kj et kcal)
- protéines, glucides dont sucres, lipides dont acides gras saturés, fibres alimentaires, sodium (en g).

L'étiquetage relatif aux qualités nutritionnelles peut également mentionner les quantités d'un ou plusieurs des éléments suivants : l'amidon, les polyols, les acides gras mono-insaturés, les acides gras poly-insaturés, le cholestérol, tous les sels minéraux ou vitamines définis dans la liste fixée ci-après, à condition que les vitamines ou les sels minéraux auxquels il est fait référence couvrent au moins 15 % des apports journaliers recommandés² (A.J.R.) pour 100 g ou 100 ml.

² Terme défini dans l'annexe 9.

Vitamines et sels minéraux (unité utilisée pour déclarer la teneur dans la denrée considérée ou par emballage si celui-ci ne contient qu'une seule portion)	A.J.R.
Vitamines	
Vitamine A (µg)	800
Vitamine D (µg)	5
Vitamine E (mg)	10
Vitamine C (mg)	60
Thiamine (mg)	1,4
Riboflavine (mg)	1,6
Niacine (mg)	18
Vitamine B6 (mg)	2
Folacine (µg)	200
Vitamine B12 (µg)	1
Biotine (mg)	0,15
Acide pantothénique (mg)	6
Sels minéraux	
Calcium (mg)	800
Phosphore (mg)	800
Fer (mg)	14
Magnésium (mg)	300
Zinc (mg)	15
Iode (µg)	150

4.12. - Préparations culinaires élaborées à l'avance

Les préparations culinaires élaborées à l'avance réfrigérées ou congelées qui ont suivi des opérations de déconditionnement-reconditionnement, au vu du risque sanitaire particulier qu'elles impliquent, présentent un étiquetage particulier.

L'étiquetage du produit fini comporte au minimum sa dénomination, sa DLC ou sa DLUO, une information permettant aux agents des services officiels de contrôle de retrouver directement ou indirectement les informations suivantes :

- la DLUO ou la DLC du produit initial,
- la date de déconditionnement et de reconditionnement du produit initial,
- le cas échéant, la date de mise en décongélation du produit initial.

Toutes ces informations sont enregistrées sur un support papier unique ou sur un support informatique, et reliées sans ambiguïté à l'étiquetage des produits.

4.13. - Autres mentions d'étiquetage

Outre les mentions qui viennent d'être évoquées, de nombreux textes d'origine communautaire ou nationale prévoient, pour certaines catégories de produits alimentaires (produits laitiers, jus de fruits, confitures...), l'indication de mentions complémentaires devant ou non compléter la dénomination de vente.

Certaines denrées alimentaires préemballées comportent les mentions d'étiquetage obligatoires complémentaires suivantes :

- la mention "conditionné sous atmosphère protectrice" pour les denrées alimentaires dont la durabilité a été prolongée par des gaz d'emballage autorisés ;

- la mention "avec édulcorant(s)" pour les denrées alimentaire contenant un ou plusieurs édulcorants autorisés ; cette mention doit accompagner la dénomination de vente ;
 - la mention "avec sucre(s) et édulcorant(s)" pour les denrées alimentaires contenant à la fois du ou des sucres ajoutés et un ou plusieurs des édulcorants autorisés ; cette mention doit accompagner la dénomination de vente ;
 - la mention "contient une source de phénylalanine" pour les denrées alimentaires contenant de l'aspartame ;
 - la mention "une consommation excessive peut avoir des effets laxatifs" pour les denrées alimentaires dans lesquelles des polyols autorisés ont été incorporés à un taux supérieur à 10 %.

Des mentions supplémentaires obligatoires pour les nouveaux aliments² ou les nouveaux ingrédients alimentaires ont pour objet d'assurer une information du consommateur final sur :

- les caractéristiques ou les propriétés alimentaires,
- la présence dans le nouvel aliment ou ingrédient de matières qui ne sont pas présentes dans une denrée alimentaire équivalente,

et

- la présence d'Organismes Génétiquement Modifiés² (OGM). Elle est impérativement mentionnée dans l'étiquetage sur tout aliment ou tout ingrédient remis au consommateur final.

Ainsi, l'étiquetage des nouveaux aliments et ingrédients² comporte les informations suivantes, lorsque des caractéristiques sont substantiellement différentes des aliments traditionnels :

- la composition ;
- la valeur nutritive ou les effets nutritionnels ;

ou

- l'usage auquel l'aliment est destiné.

Dès lors que le nouvel aliment ou le nouvel ingrédient possède des caractéristiques ou des propriétés alimentaires qui ne sont pas équivalentes, l'étiquetage doit porter :

- la mention des caractéristiques ou des propriétés modifiées,
- l'indication de la méthode selon laquelle cette caractéristique ou cette propriété a été obtenue.

Des mentions supplémentaires obligatoires pour les ingrédients produits à partir d'organismes génétiquement modifiés :

Depuis septembre 1998, la mention, indiquant qu'un ingrédient ou un aliment issu de certaines variétés de maïs et de soja génétiquement modifiées, est obligatoire. Cette disposition s'applique aux denrées préemballées proposées au consommateur final.

Le libellé « produit à partir de maïs génétiquement modifié » ou « produit à partir de soja génétiquement modifié » figure dans la liste des ingrédients, entre parenthèses après l'ingrédient concerné ou dans une note au bas de la liste avec un astérisque renvoyant à cet ingrédient.

A défaut de liste d'ingrédients, cette mention apparaît clairement dans l'étiquetage. Les ingrédients désignés par un nom de catégorie (ex : « huile végétale ») ou les ingrédients d'un ingrédient composé sont aussi couverts par cette disposition.

² Terme défini dans l'annexe 9.

Dans l'état actuel de la réglementation, cette mention n'est pas requise pour les additifs, les arômes et les solvants d'extraction éventuellement produits à partir d'organismes génétiquement modifiés. De même, les auxiliaires technologiques qui, par nature, ne sont plus présents dans le produit fini, ou présents à l'état de traces, ne font pas l'objet de mention d'étiquetage.

5. EXCEPTIONS

5.1. - Etiquetage des petits conditionnements

Les dispositions du code de la consommation sur l'étiquetage et la présentation des denrées alimentaires, s'appliquent à l'ensemble des denrées alimentaires préemballées, quelle que soit la taille du conditionnement, dès lors que ce préemballage est remis en l'état au rationnaire de la collectivité : biscuits, dessert lacté, barre chocolatée, fromage ...

La seule exception à ce principe concerne les préemballages dont la face la plus grande est inférieure à 10 cm² ; dans ce cas peuvent ne figurer que : la dénomination de vente, la quantité nette et la date.

Cependant, il a été admis, dans le cas des portions individuelles de fromages fondus enveloppées individuellement et vendues en emballage de regroupement, que cet emballage soit considéré comme un préemballage et porte donc toutes les mentions exigées par la réglementation, les portions n'étant pas pour leur part assujetties à l'étiquetage.

5.2. - Etiquetage de denrées destinées aux collectivités pour y être préparées, transformées ou fractionnées

Lorsque les denrées alimentaires préemballées sont commercialisées à un stade antérieur à la vente au consommateur final ou lorsqu'elles sont destinées à être livrées aux restaurants, hôpitaux, cantines et autres collectivités similaires, pour y être préparées, transformées, fractionnées ou débitées, les mentions prévues ci-dessus, à l'exception du n° de lot de fabrication et de celles prévues au paragraphe 4-12 qui doivent obligatoirement figurer sur le préemballage, peuvent ne figurer que sur les fiches, bons de livraison ou documents commerciaux lorsque ceux-ci accompagnent les denrées alimentaires auxquelles ils se rapportent ou lorsqu'ils ont été envoyés avant la livraison ou en même temps qu'elle. Ces documents doivent être détenus sur les lieux d'utilisation ou de stockage des denrées alimentaires auxquelles ils se réfèrent. Dans ce cas, les mentions suivantes :

- la dénomination de vente ;
- la date jusqu'à laquelle la denrée conserve ses propriétés spécifiques ainsi que l'indication des conditions particulières de conservation ;
- le nom ou la raison sociale, et l'adresse du fabricant ou du conditionneur, ou d'un vendeur établi à l'intérieur de la Communauté,

sont portées en outre sur l'emballage extérieur dans lequel lesdites denrées sont présentées lors de la commercialisation.

Il est conseillé à l'acheteur public d'exiger un étiquetage complet du préemballage, tel qu'il est détaillé ci-dessus au chapitre 4.