

QUE FAUT-IL METTRE SUR UNE ETIQUETTE ?

Règlements clés :

- Le Codex Alimentarius regroupe les normes alimentaires, les lignes directrices et codes d'usages internationaux
- Le règlement (UE) n°1169/2011 (INCO) régit les règles d'information du consommateur sur les denrées alimentaires.

Principes fondamentaux :

- 1 Les informations doivent être exactes, lisibles, compréhensibles et indélébiles.**
- 2 L'étiquetage doit être loyal et précis, sans induire le consommateur en erreur.**
- 3 Les mentions obligatoires doivent être rédigées au moins en français si la commercialisation se fait sur le territoire français.**



QUE FAUT-IL METTRE SUR UNE ÉTIQUETTE ?

Règlements clés :

- Le Codex Alimentarius regroupe les normes alimentaires, les lignes directrices et codes d'usages internationaux
- Le règlement (UE) n°1169/2011 (INCO) régit les règles d'information du consommateur sur les denrées alimentaires.

Cas particuliers :

- Emballage < 10 cm² : mentions minimales requises (dénomination, allergènes, quantité nette, date limite).
- Origine : obligatoire pour certains produits comme les viandes, le miel, l'huile d'olive, les fruits et légumes frais, etc.

Exemptions possibles :

- Pour la liste d'ingrédients :
 - Produits non transformés à un seul ingrédient (fruits, légumes, viande),
 - Eaux simples,
 - Epices,
 - Sel,
 - Boissons alcoolisées >1,2%,
 - Petits emballages (<25 cm²).
- Pour la déclaration nutritionnelle :
 - Aliments non transformés à un seul ingrédient,
 - Thés et infusions,
 - Boissons alcoolisées >1,2%,
 - Petits emballages (<25 cm²),
 - Produits non préemballés.

Conseils pratiques :

- Vérifier la conformité de votre étiquetage avec la réglementation en vigueur.
- S'assurer que toutes les informations sont facilement lisibles et compréhensibles pour le consommateur.
- Mettre à jour vos étiquettes en cas de changement dans la composition ou la réglementation.

⚠ Attention :

Certains produits alimentaires sont soumis à des réglementations spécifiques selon leur nature (ex. : laits infantiles, produits d'origine animale, bière, etc.).

Il est donc essentiel de vérifier les textes applicables à chaque catégorie de produit.

Chez Agria Grand Est, nous comprenons que l'étiquetage peut parfois paraître complexe et chronophage. C'est pourquoi notre équipe propose un service d'analyse et de validation de vos étiquettes.

Nous vérifions, mention par mention, que votre étiquette est conforme à la réglementation en vigueur, claire pour le consommateur, et cohérente avec votre produit.



Contactez-nous

Julie GOIGNUS

Responsable du Pôle Technique

☎ 06 25 51 21 23

✉ julie.coignus@iaa-lorraine.fr