



Schweizerische Eidgenossenschaft
Confédération suisse
Confederazione Svizzera
Confederaziun svizra

Département fédéral de l'économie,
de la formation et de la recherche DEFR
Secrétariat d'Etat à l'économie SECO



ORGANISATION DES NATIONS UNIES
POUR LE DÉVELOPPEMENT INDUSTRIEL

Règlementation tunisienne de l'Etiquetage Des denrées alimentaires

**Atelier de Formation sur la réglementation relative à la sécurité
sanitaire et la conformité des produits alimentaires
en Tunisie**

17-20 Novembre 2020

Formateur : Mohamed Chokri REJEB

Plan

DOMAINE D'APPLICATION

DEFINITIONS

Chapitre I : PRINCIPES GENERAUX D'ETIQUETAGE DES DAP

Titre 1: Dispositions Générales

Titre 2 : MENTIONS D'ETIQUETAGE OBLIGATOIRES

Chapitre II : ETIQUETAGE NUTRITIONNEL

Chapitre III : LES ALLEGATIONS

1/ Dispositions générales sur les allégations (Art 62 à 64)

2/ Allégations relatives à la nutrition (Art 65 à 70)

3/ Allégations relatives à la santé (Art 71 à 77)

4/ Allégations concernant les guides diététiques ou de régime équilibré (Art 78)

Chapitre IV : Dispositions concernant les mentions d'étiquetage et les allégations relatives aux aliments diététiques ou de régime préemballés

Chapitre V : Dispositions concernant les mentions d'étiquetage et les allégations relatives aux aliments destinés à des fins médicales spéciales

DOMAINE D'APPLICATION

Article premier

- Le présent arrêté s'applique l'étiquetage de toutes les denrées alimentaires préemballés destinés à la consommation, à la restauration collective ainsi qu'à certains aspects touchant à leur présentation et à la publicité faite à leur égard.
- Cet arrêté porte sur les mentions d'étiquetage obligatoire, les allégations y compris les allégations relatives aux aliments diététiques ou de régime et les allégations concernant les aliments destinés à des fins médicales spéciales, ainsi que l'étiquetage nutritionnel de tous les aliments.
- Les allégations relatives à la nutrition et à la santé ne seront pas autorisées pour les aliments pour les nourrissons et les enfants en bas âge et aux eaux minérales naturelles sauf si des dispositions spécifiques les prévoient dans la Réglementation en vigueur.

DEFINITIONS

Article. 2

- **Etiquetage** : tout texte écrit ou imprimé ou toute représentation graphique qui figure sur l'étiquette, accompagnant le produit ou est placé à proximité de celui-ci pour en promouvoir la vente.
- **Denrée alimentaire préemballée** : l'unité de vente destinée à être présentée en l'état au consommateur final et aux collectivités, constituée par une denrée alimentaire et l'emballage dans lequel a été conditionnée avant sa présentation à la vente, que cet emballage la recouvre entièrement ou partiellement, mais de telle façon que le contenu ne puisse être modifié sans que l'emballage subisse une ouverture ou une modification.
- **Denrée alimentaire** : toute substance traitée partiellement traitée ou brute, destinée à l'alimentation humaine, ce terme englobe les boissons, le chewing-gum et toutes substances utilisées dans la fabrication, la préparation ou le traitement des aliments, à l'exclusion des cosmétiques ou du tabac ou des substances employées uniquement comme médicaments.

- **Consommateur** : celui qui achète un produit dans le but de le consommer.
- **Récepteur** : tout emballage d'une denrée alimentaire destinée à être distribuée comme article individuel, que cet emballage la recouvre entièrement ou partiellement, les feuilles utilisées pour l'emballage sont comprises dans cette définition. Un récepteur peut contenir plusieurs unités ou types d'emballages au moment ou est offert au consommateur.

- **Aliments destinés à la restauration collective** : les aliments utilisés dans les restaurants, les cantines, les écoles, les hôpitaux et d'autres établissements qui offrent de la nourriture en vue de la consommation immédiate.
- **Ingrédient** : on entend par ingrédient au sens du présent arrêté, toute substance, y compris les additifs alimentaires, utilisée dans la fabrication ou la préparation d'une denrée alimentaire et présente dans le produit fini éventuellement sous une forme modifiée.

PRINCIPES GENERAUX D'ETIQUETAGE DES DAP

Dispositions Générales

Art. 3

L'étiquette apposée sur les denrées alimentaires préemballées ne devra pas décrire ou présenter le produit d'une façon fautive, trompeuse, mensongère ou susceptible de créer d'une façon quelconque une impression erronée au sujet de sa nature véritable.

- Les denrées préemballées ne devront pas être décrites ou présentées sur l'étiquette ou dans l'étiquetage par des mots, des images, ou de toute autre façon se référant ou faisant allusion directement ou indirectement à un autre produit avec lequel elles pourraient être confondues, ou d'une manière qui laisse à penser à l'acquéreur ou au consommateur que l'aliment est apparenté avec cet autre produit.

Art. 3

L'étiquetage et les modalités selon lesquelles il est réalisé ne doivent pas :

- a) être de nature à induire le consommateur en erreur, notamment :
- sur les caractéristiques de la denrée alimentaire, et notamment sur la nature, l'identité, les qualités, la composition, la quantité, la durabilité, l'origine, ou la provenance, le mode de fabrication ou d'obtention,
 - en attribuant à la denrée alimentaire des effets ou propriétés qu'elle ne posséderait pas,
 - en lui suggérant que la denrée alimentaire possède des caractéristiques particulières alors que toutes les denrées alimentaires similaires possèdent ces mêmes caractéristiques,

Art. 3

- b) sous réserve des dispositions applicables aux eaux minérales naturelles et aux denrées alimentaires destinées à une alimentation particulière, attribuer à une denrée alimentaire des propriétés de prévention, de traitement et de guérison d'une maladie humaine, ni évoquer ces propriétés.

Ces restrictions s'appliquent également :

- à la présentation des denrées alimentaires et notamment à l'aspect ou la forme donné à celles-ci ou à leur emballage, au matériau d'emballage utilisé, à la manière dont elles sont disposées ainsi qu'à l'environnement dans lequel elles sont exposées,
- à la publicité.

Art. 4

L'étiquetage des denrées alimentaires doit respecter les dispositions suivantes :

1- aucun produit alimentaire préemballé ne peut être vendu sans étiquetage,

2- est interdite la vente ou la distribution à titre gratuit des produits alimentaires préemballés, à une date postérieure à la date limite d'utilisation portée sur l'étiquetage,

3- sont interdites la vente ou la distribution à titre gratuit des produits alimentaires préemballés entreposés dans des conditions non conformes à celles qui sont prescrites sur l'étiquetage,

4- à l'importation, ne peuvent entrer en Tunisie que les produits n'ayant pas dépassé la moitié de leur date limite d'utilisation.

Art. 4

- Toute indication sur l'étiquette doit être réalisée à l'encre indélébile ou par moulage ou estampage. Au cas où le produit contient de l'alcool, la mention « Produit contient de l'alcool » doit être indiquée clairement sur l'étiquette,
- Dans le cas des ventes par correspondance, les catalogues, les brochures, prospectus ou annonces faisant connaître au consommateur les produits offerts à la vente et lui permettant d'effectuer directement sa commande doivent comporter les mentions prévues aux 1°, 2°, 4° et 9° de l'article 10 et les autres mentions obligatoires prévues, le cas échéant, par les autres dispositions réglementaires relatives à certaines denrées alimentaires déterminées.

Art. 5

- Les mentions obligatoires prévues à l'article 10 du présent arrêté, doivent être claires, bien en vue, indélébiles et facilement lisibles dans des conditions normales d'achat et d'utilisation.
- Les mentions obligatoires doivent être facilement compréhensibles, indiquées dans un endroit apparent, facilement lisibles et visibles. Elles ne doivent pas être masquées, cachées ou dissimulées par d'autres indications ou images.
- Les étiquettes des denrées alimentaires préemballées doivent être fixées de manière à ce qu'elles ne puissent se détacher du récipient. L'utilisation d'un autocollant pour rectifier ou corriger totalement ou partiellement les mentions obligatoires d'étiquetages est interdite.

Art. 6

Dans le cas d'un produit alimentaire préemballé contenant de la viande de porc, de la graisse de porc, ou de la graisse de bœuf, mention doit être faite clairement par leurs noms spécifiques sur l'étiquetage.

Art. 7

Dans le cas d'une denrée alimentaire qui **contient des organismes génétiquement modifiés**, mention doit être faite clairement sur l'étiquetage conformément à la réglementation en vigueur.

Art. 8

- L'étiquetage de toute denrée alimentaire qui a été traité par rayonnements ionisants doit porter l'une des mentions suivantes : «traité par rayonnements ionisants» ou «traité par ionisation» écrite à cet effet à proximité immédiate du nom du produit.

L'emploi du symbole international d'irradiation des aliments, indiqué dans la réglementation en vigueur est facultatif, mais lorsque celui-ci est utilisé, il doit figurer à proximité immédiate du nom du produit.



Art. 8

- Quand un produit irradié est utilisé comme ingrédient dans un autre produit, il faut en faire état dans la liste des ingrédients.

- Lorsqu'un produit composé d'un seul ingrédient est préparé à partir d'une matière première qui a été traitée par irradiation, l'étiquetage du produit doit porter une mention indiquant le traitement appliqué.

Art. 9

- La langue arabe doit être l'une des langues utilisées dans l'étiquetage approprié aux denrées alimentaires fabriquées localement ou importées.

Toutes les mentions d'étiquetage obligatoires doivent être facilement compréhensibles, inscrites à un endroit apparent et de manière à être visibles et clairement lisibles et indélébiles.

Elles ne doivent en aucune façon être dissimulées, voilées ou séparées par d'autres indications ou images.

MENTIONS D'ETIQUETAGE OBLIGATOIRES

Art. 10

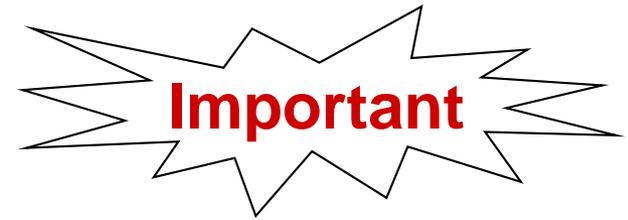
Sans préjudice des dispositions relatives au contrôle métrologique, et sous réserve des dérogations prévues à cet arrêté, l'étiquetage des denrées alimentaires comporte et en langue arabe les mentions obligatoires suivantes :

- 1° - la dénomination de vente,
- 2° - la liste des ingrédients,
- 3° - la quantité de certains ingrédients ou catégories d'ingrédients, dans les conditions prévues aux articles 26, 27 et 28,
- 4° - la quantité nette,
- 5° - la date de fabrication,

Art. 10

- 6° la date de durabilité minimale, dans le cas des denrées alimentaires très périssables microbiologiquement, ou la date limite de consommation ainsi que l'indication des conditions particulières de conservation et d'utilisation,
- 7° le nom ou la raison sociale et l'adresse du fabricant ou du conditionneur,
- 8° l'indication du lot,
- 9° le lieu d'origine ou de provenance,
- 10° le mode d'emploi, au cas où son omission ne permettrait pas de faire un usage approprié de la denrée alimentaire ainsi que, le cas échéant, les conditions particulières d'utilisation,
- 11° les autres mentions obligatoires prévues, le cas échéant, par les autres dispositions réglementaires relatives à certaines denrées alimentaires déterminées.

Art. 11



Lorsque les denrées alimentaires préemballées sont destinées à être présentées au consommateur final, les mentions énumérées 1° - 4° et 6° de l'article 10 doivent être regroupées dans le même champ visuel.

1° - la dénomination de vente,

4° - la quantité nette,

6° - la date de durabilité minimale ou la date limite de consommation

Nom du produit

Art. 12

Le nom doit indiquer la nature véritable du produit et il doit normalement être spécifique et non générique.

La dénomination de vente d'une denrée alimentaire est la dénomination prévue pour cette denrée selon les dispositions qui lui sont applicables.

Lorsqu'il n'existe pas un tel nom, il faut employer un nom habituel ou courant ou un terme descriptif approprié qui ne risque pas d'induire le consommateur en erreur.

Art. 13

Une marque de fabrication ou de commerce ou une dénomination de fantaisie ne peut substituer à la dénomination de vente.

Nom du produit

Art. 14

L'étiquette devra porter en liaison avec le nom du produit, ou à proximité immédiate de celui-ci, les mots ou groupes de mots nécessaires pour éviter que le consommateur ne soit induit en erreur en ce qui concerne la nature et les conditions véritables de l'aliment, y compris son milieu de couverture, son mode de présentation, ainsi que l'état dans lequel il se trouve ou le type de traitement qu'il a subi, par exemple : déshydraté, lyophilisé, concentré, reconstitué, fumé, congelé, surgelé.

Liste des ingrédients

Art. 15

L'indication des ingrédients n'est pas requise dans le cas où le produit ne comporte qu'un seul ingrédient à condition que la dénomination de vente soit identique au nom de l'ingrédient ou elle permette de déterminer la nature de l'ingrédient sans risque de confusion.

Liste des ingrédients

Art. 15

L'indication des ingrédients n'est pas requise dans les cas suivants :

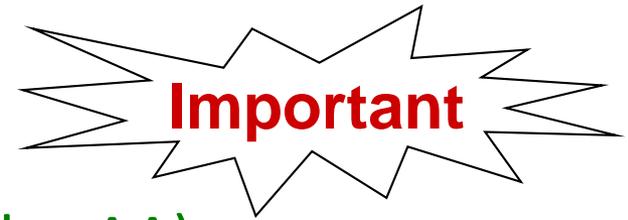
- des fruits et légumes frais y compris les pommes terre, qui n'ont pas fait l'objet d'un épluchage, coupage autres traitements similaires,

- des eaux gazéifiées, dont la dénomination fait apparaître cette dernière caractéristique,

- des vinaigres de fermentation s'ils proviennent exclusivement d'un seul produit de base et pour autant qu'aucun autre ingrédient n'ait été ajouté,

- des fromages, beurre, laits et crèmes fermentes, dans la mesure où ces denrées n'ont subi l'adjonction que des produits lactés, d'enzymes et de cultures de micro-organismes, nécessaires à la fabrication, ou que du sel nécessaire à la fabrication des fromages autres que frais ou fondus.

Liste des ingrédients



Art. 16 (principe de transfert des AA)

Ne sont toutefois pas considérés comme ingrédients :

- a) les constituants d'un ingrédient qui, au cours du processus de fabrication, auraient été temporairement soustraits pour être réincorporés ensuite en quantité ne dépassant pas la teneur initiale,
- b) les additifs :
 - dont la présence dans une denrée alimentaire est uniquement due au fait qu'ils étaient contenus dans un ou plusieurs ingrédients de cette denrée et sous réserve qu'ils ne **remplissent plus de fonction technologique** dans le produit fini,
 - qui sont utilisés en tant qu'auxiliaires technologiques;
- c) les substances utilisées aux doses strictement nécessaires comme solvants ou supports pour les additifs et les arômes.

Liste des ingrédients

Art. 17

La liste des ingrédients est constituée par l'énumération de tous les ingrédients de la denrée alimentaire, dans l'ordre décroissant de leur importance pondérale au moment de la fabrication du produit. Elle est précédée d'une mention appropriée comportant le mot «ingrédients».

Liste des ingrédients

Art. 18

Les ingrédients utilisés sous une forme concentrée ou déshydratée et reconstitués pendant la fabrication peuvent être indiqués dans la liste en fonction de leur importance pondérale avant la concentration ou la déshydratation.

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».

Liste des ingrédients

Art. 19

L'eau ajoutée et les ingrédients volatils sont indiqués dans la liste en fonction de leur importance pondérale dans le produit fini, la quantité d'eau ajoutée comme ingrédient dans une denrée alimentaire est déterminée en soustrayant de la quantité totale du produit fini la quantité totale des autres ingrédients mis en œuvre.

Cette quantité peut ne pas être prise en considération si, en poids, elle n'excède pas 5% du produit fini.

Par dérogation aux articles 16 et 17, la mention de l'eau n'est pas requise :

- lorsque l'eau utilisée, lors du processus de fabrication, uniquement pour permettre la reconstitution dans son état d'origine d'un ingrédient utilisé sous forme concentrée ou déshydratée,
- dans le cas du liquide de couverture qui n'est pas normalement consommé.

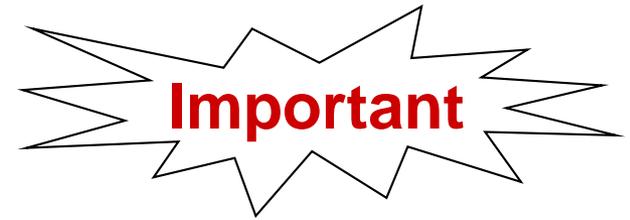
Liste des ingrédients

Art. 20

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

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

Liste des ingrédients



Art. 21 (allergènes)

Les denrées et ingrédients alimentaires ci-après sont connus pour provoquer des allergies et doivent toujours être déclarés :

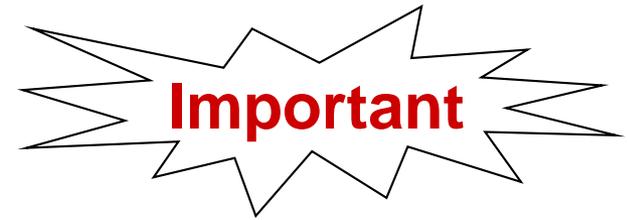
- céréales contenant du gluten, à savoir blé, seigle, orge, avoine, épeautre ou leurs souches hybridées et les produits dérivés,
- crustacés et produits dérivés,
- œufs et produits dérivés,
- poissons et produits dérivés,
- arachides et les cacahouètes, soja et produits dérivés,
- lait et produits laitiers (y compris le lactose),
- fruits à coques et produits dérivés,
- sulfite en concentration de 10 mg/kg ou plus.

Liste des ingrédients

Art. 21

La présence dans tout aliment ou ingrédient alimentaire obtenu à l'aide des biotechnologies d'un allergène transféré à partir de n'importe quel produit énuméré ci-dessus doit être déclarée. Lorsqu'il n'est pas possible de fournir, au moyen de l'étiquetage, des renseignements appropriés concernant la présence d'un allergène, l'aliment contenant l'allergène ne doit pas être commercialisé.

Liste des ingrédients



Art. 22

Tout additif alimentaire transféré dans un aliment en quantité importante ou suffisante pour exercer une fonction technologique dans cet aliment à la suite de l'emploi de matières premières ou d'autres ingrédients dans lesquels l'additif a été utilisé doit être déclaré dans la liste des ingrédients.

En ce qui concerne les additifs alimentaires appartenant à diverses catégories et en figurant dans les listes d'additifs alimentaires dont l'emploi est autorisé dans les aliments, les noms de catégories ci-après doivent figurer à côté du nom spécifique ou d'un numéro d'identification reconnu :

Régulateur de l'acidité farines - Acides – Anti agglutinant - Agent anti mousse - Anti oxygène - Agent de lest - Colorant - Agent de rétention de la couleur - Emulsifiant - Sel émulsifiant - Agent raffermissant – Agent de traitement des farines - Exaltateur d'arôme – Agent moussant - Gélifiant - Agent de glaçage - Agent humidifiant - Agent de conservation - Agent de propulsion - Agent de levage - Stabilisant - Edulcorant - Epaississant — Amidon modifié.

Liste des ingrédients

Art. 23

Les noms des catégories ci-après peuvent être utilisés pour les additifs alimentaires appartenant à chacune d'entre elles et figurant dans les listes d'additifs alimentaires dont l'emploi est généralement autorisé dans les aliments : Arôme(s), Aromatisants, Amidon(s) modifié(s).

Le terme « arômes » peut être suivi de l'un des qualificatifs suivants : « naturels », « identique aux substances naturelles », « artificiels » ou d'une combinaison de ces termes, selon le cas.

Le terme « naturel » ou toute expression ayant une signification sensiblement équivalente ne peut être utilisée que pour les arômes dont la partie aromatisante a été isolée par des procédés physiques appropriés ou des procédés enzymatiques ou microbiologiques ou des procédés traditionnels de préparation de denrée alimentaire uniquement ou presque uniquement à partir de la denrée alimentaire ou de la source d'arôme concernée.

Liste des ingrédients

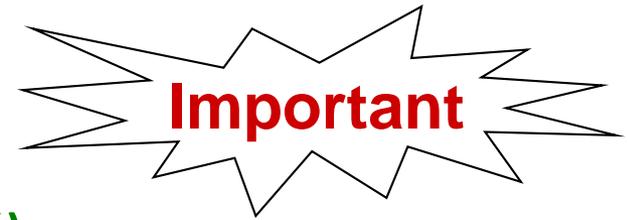
Art. 24

Les ingrédients sont désignés par leur nom spécifique, le cas échéant, conformément aux règles prévues à la section 1 du présent arrêté.

Toutefois :

- les ingrédients appartenant à l'une des catégories énumérées à l'annexe 1 et qui sont composants d'une autre denrée alimentaire peuvent être désignés par le seul nom de cette catégorie. La désignation « amidon » figurant à l'annexe 1 doit toujours être complétée par l'indication de son origine végétale spécifique, lorsque cet ingrédient peut contenir du gluten,
- les ingrédients appartenant à l'une des catégories énumérées à l'article 21 du présent arrêté sont obligatoirement désignés par le nom de cette catégorie suivi de leur nom spécifique. Dans le cas d'un ingrédient appartenant à plusieurs catégories, est impliquée celle correspondant à sa fonction principale dans le cas de la denrée alimentaire concernée.
- La désignation « amidon modifié » figurant à l'article 22 du présent arrêté doit toujours être complétée par l'indication de son origine végétale spécifique, lorsque cet ingrédient peut contenir du gluten.

Liste des ingrédients



Art. 25 (Ingrédient composé)

Lorsqu'un ingrédient d'une denrée alimentaire est lui-même constitué de deux ou plusieurs ingrédients, cet ingrédient composé peut figurer dans la liste des ingrédients sous sa dénomination dans la mesure où celle-ci est prévue par la réglementation ou consacrée par l'usage, en fonction de son importance pondérale globale, à condition d'être immédiatement suivi de l'énumération de ses propres ingrédients dans l'ordre décroissant de leurs proportions (m/m).

Cette énumération n'est toutefois pas obligatoire :

a) lorsque l'ingrédient composé intervient pour moins de 5% dans la composition du produit fini, toutefois, cette disposition ne s'applique pas aux additifs alimentaires qui remplissent une fonction technologique dans le produit fini

b) lorsque l'ingrédient composé est une denrée pour laquelle la liste des ingrédients n'est pas exigée par la réglementation en vigueur.

Liste des ingrédients



Art. 26 (*Déclaration quantitative des ingrédients*)

Outre les exceptions mentionnées dans l'article 25, la quantité d'un ingrédient ou d'une catégorie d'ingrédients qui a été utilisé dans la fabrication ou la préparation d'une denrée alimentaire est mentionné conformément aux dispositions suivantes :

- a) lorsque l'ingrédient ou la catégorie d'ingrédients dont il s'agit figure dans la dénomination de vente ou est généralement associé avec la dénomination de vente par le consommateur ou,
- b) lorsque l'ingrédient ou la catégorie d'ingrédients dont il s'agit est mis en relief dans l'étiquetage par des mots, des images ou une représentation graphique ou,
- c) lorsque l'ingrédient ou la catégorie d'ingrédients dont il s'agit est essentiel pour caractériser une denrée alimentaire et la distinguer des produits avec lesquels elle pourrait être confondue en raison de sa dénomination ou de son aspect.

Liste des ingrédients

Art. 27

Les dispositions de l'article 26, paragraphe 2 ne s'appliquent pas :

a) à un ingrédient ou à une catégorie d'ingrédients :

- dont le poids net égoutté est indiqué conformément à l'article 31 du présent arrêté, ou

- dont la quantité doit déjà figurer sur l'étiquetage en vertu des dispositions mentionnées dans la réglementation en vigueur, ou

qui est utilisé à faible dose aux fins de l'aromatisation, ou

- qui, tout en figurant dans la dénomination de vente, n'est pas susceptible de déterminer le choix du consommateur dès lors que la variation de quantité n'est pas essentielle pour caractériser la denrée alimentaire ou de nature à la distinguer d'autres produits similaires,

b) lorsque des dispositions spécifiques déterminent de manière précise la quantité de l'ingrédient ou de la catégorie d'ingrédients sans en prévoir l'indication sur l'étiquetage,

c) dans les cas visés à l'article 20 du présent arrêté,

Liste des ingrédients (der)

Art. 28

La quantité mentionnée, exprimée en pourcentage, correspond à la quantité du ou des ingrédients au moment de leur mise en œuvre.

La mention visée à l'article 25, paragraphe 1 du présent article figure soit dans la dénomination de vente de la denrée alimentaire, soit à proximité immédiate de cette dénomination, soit sur la liste des ingrédients en rapport avec l'ingrédient ou la catégorie d'ingrédients dont il s'agit.

Lorsqu'une denrée alimentaire a subi une perte d'humidité à la suite d'un traitement thermique ou autre, cette quantité correspond au rapport exprimé en pourcentage entre la quantité du ou des ingrédients mis en œuvre et celle du produit fini.

Toutefois, lorsque la quantité d'un ingrédient ou la quantité totale de tous les ingrédients exprimée dans l'étiquetage dépasse 100 de la quantité totale du produit fini après perte d'humidité, le pourcentage est remplacé par l'indication du poids ou des ingrédients utilisés pour la préparation de 100 grammes de produit fini.

Le présent article s'applique sans préjudice des dispositions en vigueur relatives à l'étiquetage nutritionnel des denrées alimentaires.

Contenu net et poids égoutté

Art. 29

Sans préjudice des dispositions relatives au contrôle métrologique, le contenu net moyen doit être déclaré de la manière suivante :

- a) en mesure de volume pour les aliments liquides,
- b) en mesure de poids pour les aliments solides,
- c) en poids ou en volume pour les denrées pâteuses ou visqueuses.
en utilisant selon le cas, le litre, le centilitre, le millilitre ou bien le kilogramme ou le gramme.

Pour les escargots préparés en coquille et les huîtres, la quantité peut s'exprimer en nombre d'unités avec l'indication du calibre.

En ce qui concerne les moules en coquille, la quantité peut également être indiquée en unité de volume.

Contenu net et poids égoutté

Art. 30

Lorsqu'un préemballage est constitué de deux ou de plusieurs préemballages individuels contenant la même quantité du même produit, l'indication de la quantité nette est donnée en mentionnant la quantité nette contenue dans chaque emballage individuel et leur nombre total.

Ces mentions ne sont toutefois pas obligatoires lorsque le nombre total des emballages individuels peut être clairement vu et facilement compté de l'extérieur et lorsqu'au moins une indication de la quantité nette contenue dans chaque emballage individuel peut être clairement vue de l'extérieur.

Contenu net et poids égoutté

Art. 31

Lorsqu'une denrée alimentaire solide est présentée dans un liquide de couverture, le poids net égoutté de cette denrée alimentaire est également indiqué dans l'étiquetage.

Au sens du présent paragraphe, on entend par «liquide de couverture» les produits mentionnés ci-après, éventuellement en mélanges entre eux et également lorsqu'ils se présentent à l'état congelé ou surgelé, pour autant que le liquide ne soit qu'accessoire par rapport aux éléments essentiels de cette préparation et ne soit, par conséquent, pas décisif pour l'achat: 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.

Contenu net et poids égoutté

Art. 32

L'indication de la quantité nette n'est pas obligatoire pour les denrées alimentaires :

a) qui sont soumises à des pertes considérables de leur volume ou de leur masse et qui sont vendues à la pièce ou pesées devant l'acheteur,

b) dont la quantité nette est inférieure à 5 grammes ou à 5 millilitres, cette disposition ne s'applique toutefois pas dans le cas des épices et plantes aromatiques.

Datage et instructions de l'entreposage

Art. 33

La date de fabrication est la date à laquelle l'aliment devient le produit décrit et dans le cas de produits surgelés ou congelés, la date de fabrication exprime la date de congélation.

La date de fabrication est indiquée par le jour, le mois et l'année.



Datage et instructions de l'entreposage

Art. 34 (DLUO)

La date de durabilité minimale d'une denrée alimentaire est la date jusqu'à laquelle cette denrée alimentaire conserve ses propriétés spécifiques dans des conditions de conservation appropriées. Elle est annoncée par la mention :

- «à consommer de préférence avant le... » lorsque la date comporte l'indication du jour,
- «à consommer de préférence avant fin ... » dans les autres cas.

Ces mentions prévues au paragraphe ci-dessus sont accompagnées :

- soit de la date elle-même,
- soit de l'indication de l'endroit où elle figure dans l'étiquetage.

En cas de besoin, ces mentions sont complétées par l'indication des conditions de conservation dont le respect permet d'assurer la durabilité indiquée.

Datage et instructions de l'entreposage

Art 35

La date se compose de l'indication, en clair et dans l'ordre, du jour, du mois et de l'année.

Toutefois, pour les denrées alimentaires :

- dont la durabilité est inférieure à trois mois, l'indication du jour et du mois suffit,
- dont la durabilité est supérieure à trois mois, mais n'excède pas dix-huit mois, l'indication du mois et de l'année suffit et lorsque la durabilité est supérieure à dix-huit mois l'indication de l'année suffit. Lorsque le mois est décembre, l'indication de l'année suffit.

Datage et instructions de l'entreposage

Art. 36 (~~DLUO~~)

Sous réserve des dispositions imposant d'autres indications de date, la mention de la date de durabilité n'est pas requise dans le cas :

- des fruits et légumes frais, y compris les pommes de terre, qui n'ont pas fait l'objet d'un épluchage, d'un coupage ou d'autres traitements similaires. Cette dérogation ne s'applique pas aux graines germantes et produits similaires tels que les jets de légumineuses,
- des vins, vins de liqueurs, vins mousseux, vins aromatisés et des produits similaires obtenus à partir de fruits autres que le raisin,
- des boissons contenant au minimum 10 d'alcool, en volume,

Datage et instructions de l'entreposage

Art. 36

- des produits de la boulangerie et de la pâtisserie qui, par leur nature, sont normalement consommés dans le délai de vingt-quatre heures suivant leur fabrication,
- des vinaigres,
- le sel de qualité alimentaire,
- des sucres solides,
- des produits de confiserie consistant presque uniquement en sucres aromatisés et/ou colores,**
- des gommes à mâcher et produits similaires à mâcher,**
- doses individuelles de glace alimentaires.

Datage et instructions de l'entreposage

Art. 37 (DLC)

Dans le cas de denrées alimentaires microbiologiquement très périssables et qui, de ce fait, sont susceptibles, après une courte période, de présenter un danger immédiat pour la santé humaine et dans le cas des denrées pour lesquelles la réglementation en matière de contrôle sanitaire fixe une durée de conservation, la date de durabilité minimale est remplacée par la date limite de consommation, annoncée par l'une des mentions «A consommer jusqu'au... » Ou «A consommer jusqu'à la date figurant....» Suivie respectivement soit de la date elle-même, soit de l'indication de l'endroit où elle figure dans l'étiquetage.

Datage et instructions de l'entreposage

Art. 38 (condition de conservation)

En plus de la date de durabilité minimale, toute condition particulière pour l'entreposage de l'aliment, doit figurer sur l'étiquette, si cela est nécessaire pour garantir une bonne utilisation.



Autres mentions obligatoires

Art. 39

Le nom et l'adresse du fabricant, de l'emballeur, du distributeur, de l'importateur, de l'exportateur ou du vendeur de la denrée alimentaire doivent être déclarés.

Art. 40

Le pays d'origine du produit doit être mentionné. Lorsqu'une denrée alimentaire subit dans un deuxième pays une transformation qui en change la nature, le pays où cette transformation est effectuée doit être considéré comme étant le pays d'origine aux fins de l'étiquetage.

Autres mentions obligatoires

Art. 41 (lot de fabrication)

On entend par «lot» une quantité définie d'une denrée produite dans des conditions analogues.

Chaque récipient doit porter une inscription gravée ou une marque indélébile, en code ou en clair, permettant d'identifier l'usine de production et le lot.

Toutefois, lorsque la date de durabilité minimale ou la date de consommation figure sur l'étiquetage, le lot de fabrication peut ne pas être indiqué dès lors que cette date se compose de l'indication, en clair et dans l'ordre, au moins du jour et du mois.

Voir définition à l'article 7 de l'arrêté du 30/7/2000 de contrôle des préemballages

Autres mentions obligatoires

Art. 42 (mode d'emploi)

Le mode d'emploi d'une denrée alimentaire doit être indiqué de façon à permettre un usage approprié de cette denrée.

Les dispositions mentionnées dans la réglementation en vigueur peuvent, pour certaines denrées alimentaires, déterminer les modalités selon lesquelles le mode d'emploi doit être indiqué.

Dérogations aux mentions d'étiquetage obligatoires

Art. 43

Lorsque les denrées alimentaires sont préemballées, les mentions prévues au titre 1 du présent chapitre figurent sur le préemballage ou sur une étiquette liée à celui-ci.

Nonobstant les dispositions prévues au paragraphe 1 du présent article, lorsque les denrées alimentaires préemballées sont : destinées au consommateur final, mais commercialisées à un stade antérieur à la vente à celui-ci et lorsque ce stade n'est pas la vente à une collectivité,

-destinées à être livrées aux collectivités pour y être préparées, transformées, fractionnées ou débitées.

Les mentions prévues au titre 1 du présent chapitre peuvent ne figurer que sur les documents commerciaux se référant à ces denrées lorsqu'il est assuré que ces documents comportant toutes les mentions d'étiquetage soit accompagnent les denrées alimentaires auxquelles ils se rapportent, soit ont été envoyés avant la livraison ou en même temps que celle-ci.

Dans ces cas visés, les mentions prévues au titre I, section 1 et 4 et l'article 39, figurent également sur l'emballage extérieur dans lequel les denrées alimentaires sont présentées lors de la commercialisation.

Dérogations aux mentions d'étiquetage obligatoires

Art. 44

A l'exception des épices et des herbes aromatiques, l'étiquetage des petites unités dont la superficie maximale est inférieure à 10 cm², ainsi que pour les bouteilles en verre destinées à être réutilisées, qui sont marquées de manière indélébile et qui, de ce fait, ne portent ni étiquette, ni bague, ni collerette, peuvent ne comporter que les mentions prévues aux articles 1^o, 4^o et 6^o de l'article 10.

C a d :

1^o - la dénomination de vente,

4^o - la quantité nette,

6^o - la date de durabilité minimale ou la date limite de consommation