



VEILLE RÉGLEMENTAIRE

Qualité

Fiche VRE.52

ETIQUETAGE

- Arrêté du 20 octobre 1978 portant application du Décret n° 78-166 du 31 janvier 1978 relatif au contrôle métrologique de certains préemballages
- Arrêté du 3 mars 1997 relatif au commerce des pommes de terre de primeur et des pommes de terre de conservation
- Arrêté du 18 février 2009 portant modification de la date limite de commercialisation des pommes de terre de primeur
- Règlement (UE) n° 1169/2011 du 25 octobre 2011 concernant l'information des consommateurs sur les denrées alimentaires
 - Code de la Consommation – Articles R112-2 à R112-5

L'étiquetage :

Les mentions doivent être parfaitement lisibles de l'extérieur, soit sur l'emballage, soit sur l'étiquette.

Pour mémoire, les étiquettes ne peuvent être placées à l'intérieur de l'emballage que si elles sont rigides et lisibles.

1. Les mentions obligatoires

- **Identification** : Nom ou raison sociale, et adresse de l'emballer et/ou de l'expéditeur, ou d'un vendeur établi dans l'Union Européenne
- **Nature du produit *** : soit pommes de terre « nouvelles » ou « de primeur », soit pommes de terre « de consommation » ou « de consommation à chair ferme », suivant leur inscription au catalogue officiel.

La commercialisation sous appellation pommes de terre « de primeur » ou « nouvelles » n'est autorisée que jusqu'au 15 août.

Le traitement subi (ex : lavage) doit être précisé.

- **Nom de la variété ***
- **Pays d'origine ***
- **Catégorie I ou II ***
- **Calibre ***

Il est possible d'indiquer, soit le calibre minimal suivi du calibre maximal, soit le calibre minimal suivi de l'expression « et plus ».

Les pommes de terre de conservation d'un calibre minimal de 28 mm doivent être commercialisées sous la dénomination « grenaille à éplucher » (dans ce cas il n'est pas nécessaire de préciser le calibre) et ne peuvent être vendues qu'aux collectivités et aux restaurants, ainsi qu'aux entreprises se chargeant de l'épluchage avant la vente aux consommateurs.

Les pommes de terre de primeur d'un calibre compris entre 17 mm et 28 mm peuvent être commercialisées sous la dénomination « grenaille » (dans ce cas il n'est pas nécessaire de préciser le calibre).

- ☞ Indication du numéro de lot en clair (précédé de la lettre « L », sauf dans le cas où la mention indiquant le numéro de lot se distingue clairement des autres mentions d'étiquetage). Ce numéro de lot peut être éventuellement la date d'emballage
- ☞ Poids net
- ☞ **Mention « Traité contre la germination »*** si un traitement anti-germinatif a été effectué après la récolte
- ☞ Le numéro d'inscription CNIPT

Les mentions marquées * sont à inscrire obligatoirement sur une pancarte à proximité immédiate des pommes de terre lorsqu'elles sont vendues en vrac, et de façon visible et lisible.

Les mentions obligatoires suivantes doivent être rédigées avec des caractères où le « x » a une hauteur de 1,2 mm au minimum :

- ☞ Dénomination (nature du produit)
- ☞ Pays d'origine
- ☞ Conditions particulières de conservation et/ou d'utilisation lorsqu'elles figurent
- ☞ Poids net
- ☞ Identification de l'entreprise
- ☞ Etiquetage nutritionnel si présent

Les tailles minimales suivantes doivent être respectées pour les chiffres indiquant le poids net :

- 6 mm si le poids net est supérieur à 1 kg
- 4 mm si le poids net est compris entre 200 g exclus et 1 kg
- 3 mm si le poids net est compris entre 50 g exclus et 200 g
- 2 mm si le poids net est inférieur ou égal à 50 g

La dénomination et le poids net doivent se trouver dans le même champ visuel (un champ visuel correspondant à toutes les surfaces d'un emballage pouvant être lues à partir d'un unique angle de vue).

2. Les mentions facultatives

Leur bien-fondé doit pouvoir être prouvé par l'annonceur et elles ne doivent pas faire croire que le produit possède des caractéristiques particulières par rapport aux autres pommes de terre.

Ces mentions peuvent porter sur :

- la zone de production, l'appellation nationale, régionale ou locale,
- les informations à caractère nutritionnel. Ces informations nutritionnelles sont obligatoires dans le cas où des allégations nutritionnelles ou de santé figurent sur l'étiquetage ; sinon elles sont facultatives pour les pommes de terre.

Si une déclaration nutritionnelle, nouveau nom de l'étiquetage nutritionnel, est indiquée, elle doit porter obligatoirement sur les éléments suivants, déclarés dans cet ordre et avec les unités suivantes, sous forme de tableau:

- la valeur énergétique (kJ et kcal), les matières grasses (g), les acides gras saturés (g), les glucides (g), les sucres, les protéines (g), et le sel (g).

La teneur en sel est déterminée en multipliant par 2,5 la quantité de sodium.

Il est possible de préciser, à proximité immédiate de la déclaration nutritionnelle, que la teneur en sel est exclusivement due à la présence de sodium présent naturellement.

En plus de ces éléments, il est possible d'indiquer les teneurs d'un ou de plusieurs des nutriments suivants :

- Amidon (g), polyols (g); Fibres alimentaires (g), à indiquer sous les sucres ou le détail des autres glucides s'ils sont indiqués (polyols et/ou amidon);
- Acides gras mono-insaturés (g), acides gras polyinsaturés (g)
- Sels minéraux et vitamines indiqués dans le tableau ci-dessous, en respectant les unités qui y sont précisées, et uniquement pour les éléments dont la teneur aux 100 g couvre au moins 15 % des VNR (valeurs nutritionnelles de référence) précisées dans ce tableau. Les teneurs en ces minéraux et vitamines doivent être indiquées également en % de ces VNR.

Nutriment	VNR	Nutriment	VNR
Vitamine A	800 µg	Potassium	2000 mg
Vitamine D	5 µg	Chlorure	800 mg
Vitamine E	12 mg	Calcium	800 mg
Vitamine K	75 µg	Phosphore	700 mg
Vitamine C	80 mg	Magnésium	375 mg
Thiamine	1,1 mg	Fer	14 mg
Riboflavine	1,4 mg	Zinc	10 mg
Niacine (Vit PP)	16 mg	Cuivre	1 mg
Vitamine B6	1,4 mg	Manganèse	2 mg
Acide folique	200 µg	Fluorure	3,5 mg
Vitamine B12	2,5 µg	Sélénium	55 µg
Biotine	50 µg	Chrome	40 µg
Acide pantothénique	6 mg	Molybdène	50 µg
		Iode	150 µg

Pour les nutriments dont la quantité est négligeable, l'indication de la teneur peut être remplacée par une mention telle que « Contient des quantités négligeables de ... » indiquée à proximité immédiate de la déclaration nutritionnelle.

Les valeurs déclarées doivent porter sur 100 g de produit tel que vendu ; en outre cet étiquetage peut se rapporter au produit prêt à être consommé après préparation, à condition que le mode de préparation soit suffisamment détaillé.

Il est également possible d'indiquer en plus les teneurs par portion précisée sur l'étiquetage.

Si les polyols et/ou l'amidon sont déclarés, leur étiquetage suit immédiatement celui des glucides et des sucres, sous la forme :

- Glucides (g) dont :
 - o Sucres (g)
 - o Polyols (g)
 - o Amidon (g)

Si des acides gras autres que les acides gras saturés sont déclarés, leur étiquetage suit immédiatement celui des matières grasses et des acides gras saturés, sous la forme :

- Matières grasses (g) dont :
 - Acides gras saturés (g)
 - Acides gras mono-insaturés (g)
 - Acides gras polyinsaturés (g)

De façon facultative, il est possible d'indiquer en plus les valeurs nutritionnelles en % des apports de référence suivants :

- Energie : 8400 kJ (2000 kcal)
- Matières grasses : 70 g
- Acides gras saturés : 20 g
- Glucides : 260 g
- Sucres : 90 g
- Protéines : 50 g
- Sel : 6 g

Si ces % sont indiqués :

- Ils doivent figurer pour 100 g de produit et/ou par portion et/ou unité de consommation (qui doit être quantifiée sur l'étiquette, près de la déclaration nutritionnelle, et dont le nombre contenu dans l'emballage doit être indiqué) ;
- La mention « Apport de référence pour un adulte-type (8400 kJ/2000 kcal) » doit figurer à proximité immédiate.
- les indications relatives aux conditions à respecter pour l'entreposage, les manipulations, le transport, la vente au détail, l'utilisation culinaire recommandée, ou aux conditions particulières de production.