

# Règlementation des denrées alimentaires

Les **emballages alimentaires** ont **plusieurs rôles** :

- Protéger,
- Conserver,
- Transporter,
- Stocker, l'aliment.
- Assurer la distribution
- Informer le consommateur

## I – Les 12+2 mentions obligatoires de l'étiquetage

- Dénomination de vente,
- Date Limite de Consommation (DLC) ou Date Optimale d'Utilisation Optimale (DLUO),
- Numéro de lot de fabrication,
- Nom et adresse du fabricant,
- Composition,
- Quantité nette du produit,
- Quantité des ingrédients
- Liste des ingrédients
- Les allergènes
- Condition d'utilisation ou de conservation
- Pays d'origine ou lieu de provenance
- Mode d'emploi
- Titre alcoométrique (pour les produits contenant de l'alcool)
- L'estampille de salubrité

## Listes des allergènes :

- ❖ Céréales contenant du gluten (blé, orge, avoine, seigle, épeautre, kamut)
- ❖ Crustacés
- ❖ Œufs
- ❖ Poissons
- ❖ Mollusques
- ❖ Arachides,
- ❖ Soja (et dérivés types lécithine)
- ❖ Lait et produits à base de lait
- ❖ Fruits à coque (amandes, noix, noisettes, pistaches,...)
- ❖ Céleri
- ❖ Moutarde
- ❖ Graines de sésame
- ❖ Anhydre sulfureux et sulfite si  $\geq 10\text{mg/kg}$  ou  $10\text{ mg/L}$
- ❖ Lupin

## **II – Signes de qualité, mentions, certificats**

### **Signes de qualité liée à l'origine :**

- **AOC** : Appellation d'Origine Contrôlée
- **AOP** : Appellation d'Origine Protégée
- **IGP** : Indication Géographique Protégée

### **Signe de qualité lié à une recette traditionnelle :**

- **STG** : Spécialité Traditionnelle Garantie

### **Signe de qualité liée à l'environnement**

- **AB** : Agriculture Biologique

### **Signe de qualité supérieure**

- **Label Rouge**

### **Les mentions valorisantes**

- Mention « **montagne** »
- Mention « **produit pays** »
- Mention « **fermier** », « produit fermier » ou « produit de la ferme »