



CENTRE TECHNIQUE  
DES MÉTIERS DE LA PÂTISSERIE

# *Guide de Bonnes Pratiques d'Etiquetage en Pâtisserie*

*Etiquetage des produits mis en vente  
Chez l'Artisan pâtissier-confiseur-chocolatier-glacier-traiteur*

*12 mars 2010*



## Préambule

Ce document rassemble les principales informations que l'artisan pâtissier-confiseur-chocolatier-glacier doit connaître en matière d'étiquetage des produits proposés à la **vente**.

Les informations en matière d'étiquetage sont soit **d'application obligatoire**, soit d'application volontaire (valorisation commerciale).

### Notion d'étiquetage obligatoire

L'étiquetage obligatoire vise à informer le client sur certaines caractéristiques du produit, sans qu'il ait à poser de questions. « La principale raison justifiant ces informations est que le consommateur doit être en mesure de déterminer la nature d'un aliment, d'en faire un usage approprié et de choisir les denrées répondant à ses propres besoins » (CE).

L'absence d'une information d'application obligatoire peut conduire à des amendes allant de 450 euros dans le cas d'une méconnaissance des règles d'étiquetage, jusqu'à 2 ans d'emprisonnement et 37 500 euros d'amende dans le cas d'une tromperie ou de publicité trompeuse.

### Notion d'étiquetage volontaire

L'étiquetage est également un support de communication qui complète l'échange oral entre les personnes à la vente et la clientèle. Il peut devenir un véritable outil pour valoriser et promouvoir ses ventes. Il faut cependant bien garder à l'esprit que toute valorisation commerciale doit être justifiée et répondre également aux exigences réglementaires (pratiques loyales).

## IMPORTANT

La fréquence de remise à jour de ce document est fonction de l'évolution des textes réglementaires et des compléments d'informations demandés par les artisans.

Si ce document est remis à des personnes n'ayant pas suivi la formation dispensée par le CTMP ou ayant des connaissances insuffisantes sur le sujet, le CTMP ne peut pas être tenu pour responsable des interprétations éventuelles qui pourraient en être faites, si elles ne sont pas en adéquation avec le contenu de la formation.

Mais avant de commencer, voici un petit test pour évaluer vos connaissances en matière d'étiquetage (réponse dans l'annexe 12) :

Cc	QUESTIONS	VRAI	FAUX
1	On doit mettre le prix de vente à l'unité de mesure (ex: 3,84 euros/kg) pour un sujet de Pâques sous cellophane	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
2	L'appellation "chocolat assortis" est autorisée pour des chocolats fourrés vendus en vrac	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
3	Il y a obligation de protéger les moulages de Pâques avec du cellophane	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
4	M. Dupont fabrique de manière artisanale dans sa boutique A des chocolats. Il peut utiliser l'appellation maison pour ses chocolats même s'ils sont vendus dans une boutique B (sans fabrication) qui lui appartient.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
5	Sur une liste d'ingrédients, les dénominations suivantes sont correctes: Ingrédients: pâte de cacao, beurre de cacao, lait entier en poudre, sucre, émulsifiant: lécithine (E322) Ingrédients: pâte de cacao, beurre de cacao, lait entier en poudre, sucre, émulsifiant: lécithine de soja Ingrédients: pâte de cacao, beurre de cacao, lait entier en poudre, sucre, lécithine de soja (E322)	<input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/>
6	M. Dupont achète des confiseries qu'ils reconditionne simplement en sachet. Il peut mettre son nom sur l'étiquette.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
7	On peut utiliser dans ses fabrications un produit dont la Date Limite d'Utilisation Optimale (DLUO) est dépassée	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
8	Il n'existe pas de taille minimale de caractère réglementaire sur l'étiquette	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
9	Les informations nutritionnelles doivent figurer sur tous les produits faisant mention d'une allégation nutritionnelle	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
10	Le dextrose à base de céréale de blé est un ingrédient considéré comme un allergène majeur	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
11	Si le poids de mes sachets de bonbons a tendance à varier, on peut indiquer poids net: 100g environ	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
12	Mr Dupont fabrique des œufs de 4 cm de hauteur qu'il emballe individuellement. Il doit étiqueter chaque œuf	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
13	Les balances servant à la vente doivent être révisées tous les 3 ans	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
14	Le poids net d'un produit comprend l'emballage	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
15	On doit indiquer le % de cacao minimum sur l'étiquette d'un assortiment de chocolats fourrés	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
16	On doit indiquer le % de cacao minimum pour des fritures de chocolats vendues en vrac	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
17	Il y a obligation d'indiquer un n° de lot sur des étiquettes de produits préemballés	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
18	Une poule en chocolat au lait contient des petits œufs de chocolat noir ? Le taux de TVA est de 5,5% pour l'ensemble	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
19	Les produits allergènes présents dans les produits vendus en vrac doivent être signalés de manière écrite	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
20	Le prix de vente doit figurer sur chaque produit préemballé	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
21	La présence d'OGM doit être signalée par écrit pour les produits vendus en vrac.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
22	Sur les produits surgelés préemballés, il n'y a pas d'obligation d'afficher une DLUO	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
23	Il est impératif de retirer de la vente ou de la fabrication un produit ou une matière première dont la DLC est dépassée	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
24	Sur la liste des ingrédients d'une tablette au chocolat noisette, il est obligatoire de mentionner le % de noisettes utilisé dans la recette	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
25	L'appellation "artisanale" peut être utilisée si le produit est fabriqué par un fabricant possédant la qualité d'artisan même s'il ne fait qu'assembler des produits semi finis industriels	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
26	Si je fabrique une confiture sans ajouter du sucre, je peux déclarer le produit "sans sucre"	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
27	L'étiquette d'une confiture doit mentionner la teneur totale en sucres	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
28	L'affichage du pain dans le magasin doit être réalisée sur une affiche blanche de hauteur 40cm min et de largeur 30cm min	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
29	La pectine est un additif avec un numéro E	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>



## Sommaire

<b>I. PRODUITS PREEMBALLES ET PRODUITS EN VRAC</b>	<b>6</b>
1. Définition des produits non préemballés	6
1.1 Produits vendus en vrac	6
1.2 Produits emballés assimilés à du vrac	6
2. Définition des produits préemballés	7
Récapitulatif sur les produits emballés assimilés au vrac :	7
<b>II. QUELLES INFORMATIONS OBLIGATOIRES POUR LES PRODUITS PREEMBALLES ?</b>	<b>8</b>
1. La dénomination de vente	8
1.1 A côté de la dénomination de vente préciser si nécessaire l'état physique	8
1.2 Dénomination de vente incluant un lieu	8
2. Date limite : DLC ou DLUO	9
2.1 Comment fixer une DLC ou une DLUO ?	9
2.2 Conditions particulières de conservation	10
2.3 Produits préemballés dispensés de l'indication d'une date limite	10
2.4 Responsabilité	10
3. Liste des ingrédients	11
3.1 Définition d'un ingrédient	11
3.2 Comment lister les ingrédients	11
3.3 Les additifs	11
3.4 Ingrédients reconstitués	12
3.5 Indication des pourcentages	12
3.6 Ingrédients composés	12
3.7 Indication des ingrédients allergènes	13
4. Quantité nette	14
5. Nom et adresse du responsable	15
6. Numéro de lot	15
7. Mentions spécifiques	16
Récapitulatif sur l'étiquetage des préemballés	17
<b>III QUELLES INFORMATIONS OBLIGATOIRE SUR LES PRODUITS EN VRAC OU ASSIMILES VRAC ?</b>	<b>18</b>
1. Dénomination de vente	18
2. Etat physique du produit, si risque de confusion	18
3. Prix	18
3.1 Produits en vrac vendus à la pièce	18
3.2 Produits en vrac vendus au poids (au détail)	18
3.3 Produits assimilés à du vrac	18
3.4 Prix de vente au SALON DE THE	19
Récapitulatif étiquetage des produits non préemballés	20
<b>IV- OU DOIT-ON PLACER LES ETIQUETTES ET NOTION DE LISIBILITE ?</b>	<b>21</b>
1. Produits pré-emballés remis directement au consommateur final	21
2. Produits pré-emballés remis à une entreprise (ou association)	21
3. Taille des caractères	21
<b>V- CHOIX DE L'EMBALLAGE</b>	<b>21</b>
<b>VI INFORMATIONS VOLONTAIRES</b>	<b>22</b>
1. Fabrication « maison »	22
2. Fabrication « artisanale »	22
3. Fabrication « à l'ancienne »	23
4. Produit « pur ... »	23
5. Fabrication « traditionnelle »	23
6. Chocolat pur beurre de cacao - chocolat traditionnel	23
6.1 Logo « Chocolat utilisé pur beurre de cacao »	23
6.2 Logo « Chocolat pur beurre de cacao »	24
7. Produit « frais »	24
8. Allégations nutritionnelles et conditions applicables à celles-ci	24
8.1 SANS SUCRES	24
8.2 SANS SUCRES AJOUTES	25
8.3 REDUIT EN « NOM DU NUTRIMENT »	25
8.4 ALLEGE / LIGHT	25
8.5 ALLEGATIONS INELIGIBLES	25

<b>ANNEXES</b>	<b>26</b>
<b>ANNEXE 1 - DENOMINATION DE VENTE</b>	<b>27</b>
Les dénominations fixées par la réglementation	
Les dénominations fixées par les recueils d'usages	
Exemples de dénomination de vente règlementée: chocolat fourré, bonbon de chocolat, etc.	
<b>ANNEXE 2 - INFORMATION SUR L'ETAT PHYSIQUE D'UNE DENREE</b>	<b>29</b>
<b>ANNEXE 3 : LES ADDITIFS</b>	<b>30</b>
<b>ANNEXE 4 : PROPRIETES DE QUELQUES INGREDIENTS AUTRES QUE LES ADDITIFS</b>	<b>33</b>
<b>ANNEXE 5 : ALLERGENES</b>	<b>34</b>
<b>ANNEXE 6 : ETIQUETAGE DES CAS SPECIFIQUES</b>	<b>36</b>
Confitures	
Chocolat	
Boissons alcoolisées	
Denrées alimentaires contenant des édulcorants	
Sujets de Pâques	
Pain	
<b>ANNEXE 7 : AFFICHAGE DES PRIX DES PRODUITS PREEMBALLES</b>	<b>39</b>
Produits présentés à la vente en libre -service	
Produits présentés à la vente hors libre-service (en vitrine, derrière le comptoir, etc.)	
<b>ANNEXE 8 : EXEMPLES D'ETIQUETTES DE PRODUITS PRE-EMBALLES</b>	<b>40</b>
Tablettes de chocolat	
Ballotins de chocolats	
Glaces	
Confitures	
Gâteaux	
Confiseries	
<b>ANNEXE 9 : EXEMPLES D'ETIQUETTES DE PRODUITS VENDUS EN VRAC</b>	<b>42</b>
Produits vrac vendus à la pièce	
Pâtes de fruits	
Chocolats fourrés	
Confiseries	
Produits emballés assimilés à du vrac	
Sujets de Pâques	
<b>ANNEXE 10: PRINCIPALES ANOMALIES CONSTATEES PAR LES FRAUDES</b>	<b>44</b>
<b>ANNEXE 11: REPONSES AU QUESTIONNAIRE DU PARFAIT ETIQUETEUR</b>	<b>45</b>

## I. PRODUITS PREEMBALLES ET PRODUITS EN VRAC

### 1. Définition des produits non préemballés

La majorité des produits proposés par les artisans pâtisseries sont des produits non préemballés. Dans cette catégorie de produits non préemballés on distingue :

- les produits qui sont présentés à la vente sans emballage : produits vendus en vrac
- les produits qui sont présentés à la vente emballés mais que l'on peut assimiler à du vrac

#### 1.1 Produits vendus en vrac

Les produits en vrac sont des produits qui sont présentés à la vente non emballés. Ils ne sont emballés qu'au moment de l'acte d'achat.

Les produits en vrac sont ou bien vendus **à la pièce** :

- pâtisseries en vitrine
- viennoiseries
- glaces individuelles
- ...

ou **au poids**:

- petits fours frais sur plateau
- chocolats assortis sur plateau
- pâtes de fruits sur plateau
- ...

#### 1.2 Produits emballés assimilés à du vrac

Certains produits, bien qu'emballés peuvent être assimilés à des produits vendus en vrac :

- les produits pré-emballés pour répondre à une commande
- les produits pré-emballés pour la « vente immédiate » (pour la journée)
- les produits pré-emballés de la taille d'une bouchée
- les ballotins de chocolats fermés avec un élastique ou un ruban intégré au ballotin, ...

##### *1.2.1 Les produits pré-emballés pour répondre à une commande*

Un produit ayant fait l'objet d'une commande n'a pas besoin d'être étiqueté individuellement, car il y a eu en amont un échange entre le client et l'entreprise par téléphone, courrier ou autre, afin de définir les caractéristiques du produit.

##### *1.2.2 Les produits pré-emballés pour la « vente immédiate »*

Il s'agit de produits conditionnés à l'avance pour une durée de vente qui ne dépasse pas la **journée**, à condition de pouvoir le prouver.

### 1.2.3 Les produits préemballés de la taille d'une bouchée

Pour des raisons pratiques, les produits de la taille d'une bouchée (<5cm, <20g), par exemple les œufs, figurines, napolitains, etc., sont assimilés aux denrées vendues en vrac, même s'ils sont recouverts d'un emballage individuel (pellicule ou papier aluminium).

### 1.2.4 Les ballotins de chocolats fermés avec un élastique ou un ruban intégré au ballotin, ...

C'est le cas le plus délicat car le ballotin ne doit pas être scellé (voir l'extrait de la note DGCCRF ci-dessous). On peut considérer qu'un ballotin préparé à l'avance non fermé (ou fermé avec un dispositif facile à ouvrir/fermer pour en modifier le contenu) répond à cette catégorie.

Extrait de la Note d'information n°2006-190 (DGCCRF):

« A condition que leur emballage **ne soit pas scellé notamment par une cellophane ou un papier cadeau ou un ruban**, ces produits peuvent être assimilés à des denrées vendues en vrac. En effet, pour des raisons d'hygiène ou de présentation, ces ballotins sont fermés à l'avance avec un système de fermeture qui permet de les ouvrir facilement afin de modifier, le cas échéant, leur composition à la demande de l'acheteur. »



#### Récapitulatif sur les produits emballés assimilés au vrac :

1. les produits emballés à l'avance de façon définitive pour répondre à une commande
2. les produits emballés à l'avance de façon définitive pour la « vente immédiate » (la journée)
3. les produits emballés à l'avance de façon définitive de la taille d'une bouchée (marrons glacés emballés et vendus à l'unité, ...)
4. les produits emballés à l'avance assimilés à du vrac, (ballotins de chocolats ouverts, ou fermés avec une simple encoche...)

**Les produits emballés assimilés à du vrac ne peuvent pas être présentés à la vente en libre-service.**

## 2. Définition des produits préemballés

Les produits préemballés sont des produits emballés et fermés à l'avance, en l'absence du client, auxquels on n'a pas accès sans détériorer l'emballage (donc emballés de façon définitive).

Extrait du code de la consommation Article R112-1:

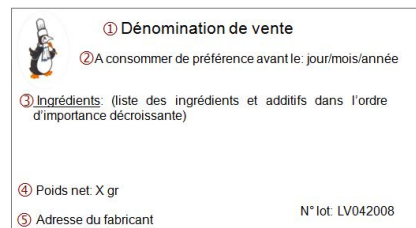
« Denrée alimentaire préemballée : l'unité de vente constituée par une denrée alimentaire et l'emballage dans lequel elle a été **conditionnée avant sa présentation à la vente**, que cet emballage la recouvre entièrement ou partiellement mais de telle façon **que le contenu ne puisse être modifié sans que l'emballage subisse une ouverture ou une modification** »

Exemples : confitures, biscuits en sachet, ballotins de chocolats fermés avec un sticker ou emballés avec un papier cadeau,...

## II. QUELLES INFORMATIONS OBLIGATOIRES POUR LES PRODUITS PREEMBALLES ?

Chaque emballage doit être étiqueté de façon lisible avec les informations **obligatoires** suivantes:

- ① La dénomination de vente (renseigne sur la nature exacte et diffère de la dénomination de fantaisie qui est facultative)
- ② La date limite d'utilisation
- ③ La liste des ingrédients
- ④ La quantité **nette** (sans emballage) exprimée en masse ou volume
- ⑤ Le nom et l'adresse d'un responsable
- ⑥ Le numéro de lot
- ⑦ Les mentions spécifiques le cas échéant



*Exemple d'étiquette conçue à partir du logiciel d'étiquetage*

### 1. La dénomination de vente

La **dénomination de vente** est fixée par la réglementation, à défaut par les usages professionnels ou commerciaux. S'il n'existe ni réglementation, ni usages, elle doit consister en une description suffisamment précise de la denrée (voir annexe 1 pour aller plus loin sur les dénominations de vente).

La dénomination de vente désigne le produit indépendamment de la marque ou de la **dénomination de fantaisie**.

*Exemple :*

*Le « Goûter de Léon » est une dénomination de fantaisie, qui n'est pas suffisante à elle seule pour désigner le produit, car elle ne donne pas d'indication sur sa composition. Une dénomination de vente devra accompagner le produit, comme « Madeleines à l'orange ».*

#### 1.1 A côté de la dénomination de vente préciser si nécessaire l'état physique

A côté de la dénomination, le fabricant doit également préciser **l'état physique** du produit, s'il y a risque de confusion, tels que, notamment : surgelé, congelé, décongelé, concentré, fumé.

Pour les produits congelés / décongelés, l'artisan pâtissier doit donc mentionner à côté de la dénomination de vente le terme « décongelé », en mentionnant sur l'étiquette la mention « ne pas recongeler ». Voir annexe 2 pour aller plus loin sur l'utilisation du Fredy.

#### 1.2 Dénomination de vente incluant un lieu

*Exemple:*

*« Confit de pétales de roses de Provins », « Chocolats de Paris ». Même si les pétales de roses n'ont pas été récoltés à Provins et si les fèves ne viennent pas de Paris, les dénominations ci-dessus peuvent être utilisées, si les produits sont fabriqués dans les lieux indiqués.*





## 2. Date limite : DLC ou DLUO

Les produits préemballés doivent comporter une **date de durabilité minimale (DLUO)** ou, dans le cas de denrées très périssables microbiologiquement, la **date limite de consommation (DLC)**.

Il s'agit de la date jusqu'à laquelle le produit conserve ses propriétés (texture, goût, etc.) tant qu'il n'est pas déballé et qu'il est conservé dans les conditions de stockage normalement prévues.

TABLEAU 1 DLC - DLUO: LES DIFFERENCES

<b>D.L.C = Date Limite de Consommation</b>	<b>D.L.U.O. = Date Limite d'Utilisation Optimale (date de durabilité minimale)</b>
Denrées susceptibles de présenter un danger immédiat pour la santé humaine après une courte période	Denrées ne présentant pas de risque sanitaire
<b>QUELS PRODUITS SONT CONCERNES ?</b> Denrées très périssables: Crème crue, lait pasteurisé, jus de fruits frais...	<b>QUELS PRODUITS SONT CONCERNES ?</b> Produits congelés (glaces en bac) – conserves (confitures) - produits secs (petits fours en sachets, gâteaux secs) – chocolat - confiserie.
<b>QUI DETERMINE CETTE DATE ?</b> soit le fabricant, soit la réglementation (exemple : plats cuisinés)	<b>QUI DETERMINE CETTE DATE ?</b> soit le fabricant, soit la réglementation (exemple : truites congelées)
<b>COMMENT ECRIRE CETTE DATE SUR L'ETIQUETTE ?</b> « A consommer jusqu'au : 10/02/2012 » ou "A consommer jusqu'à la date figurant <i>endroit sur l'emballage</i> "	<b>COMMENT ECRIRE CETTE DATE SUR L'ETIQUETTE ?</b> « A consommer de préférence avant le : 10/02/2012 » Ou « A consommer de préférence avant le : <i>endroit sur l'emballage</i> "
<b>EN CAS DE DEPASSEMENT DE LA DATE ?</b> Le retrait d'un produit à DLC atteinte est <b>impératif</b> Si une entreprise alimentaire détient ou vend des produits dont la DLC est dépassée: - risque sanitaire - <b>infraction susceptible de poursuites judiciaires</b>	<b>EN CAS DE DEPASSEMENT DE LA DATE ?</b> Caractère indicatif pour le consommateur Le produit peut être consommé si cette date est dépassée ; seules ses caractéristiques organoleptiques (goût, odeur...) ne sont plus garanties.  Si une entreprise alimentaire détient ou vend des produits dont la DLUO est dépassée: - pas de risque sanitaire - <b>pas interdit</b> , à condition que le produit demeure de qualité loyale et marchande.

### 2.1 Comment fixer une DLC ou une DLUO ?

La réglementation n'impose aucune DLC ou DLUO sur les produits fabriqués par **les artisans pâtisseries**. La DLC ou la DLUO d'un produit dépend en effet des matières premières utilisées, du procédé de fabrication et de l'organisation du travail.

Le professionnel garantit que jusqu'à cette date, le produit conserve toutes ses propriétés: qualité microbiologique, texture, goût.

La meilleure façon d'évaluer une DLC ou une DLUO est de suivre le vieillissement du produit (aspect visuel, gustatif, microbiologique) dans les conditions normales de stockage, de vente, de transport.

La date se compose **du jour, du mois et de l'année**. Toutefois, si :

Durabilité :	Suffit :
<b>Durabilité &lt; 3 mois</b>	Indication du jour et du mois
<b>Durabilité entre 3 et 18 mois</b>	Indication du mois et de l'année
<b>Durabilité &gt; 18 mois</b>	Indication de l'année

On recommande toutefois d'inscrire le jour, le mois et l'année afin de servir de pouvoir servir de numéro de lot (voir chapitre numéro de lot).

## 2.2 Conditions particulières de conservation

La date limite (DLC ou DLUO) est accompagnée, **si nécessaire**, d'une indication des conditions de conservation, et notamment de la température optimale de conservation du produit.

*Exemple :*

*Confiture « A conserver au frais après ouverture »*

*Chocolat « A conserver dans un endroit frais et sec entre 16 et 20°C »*

## 2.3 Produits préemballés dispensés de l'indication d'une date limite

Sont dispensés de l'indication d'une date limite :

- Les produits de la **boulangerie et de la pâtisserie** qui, de par leur nature, sont normalement consommés dans les 24 heures après la fabrication.
- Les produits de **confiserie** consistant presque uniquement en sucres aromatisés et/ou colorés (sucettes de sucre cuit, ...) ; par contre les sucettes dont les composants d'origine lactée (lait, crème, beurre) représentent 30 % du poids total des ingrédients doivent comporter une DLUO.
- Doses individuelles de **glaces**.

## 2.4 Responsabilité

Il est impératif de retirer un produit à DLC atteinte.

Si l'artisan revendeur commercialise un produit dont la DLUO est dépassée, ce qui n'est pas interdit, il le fait sous sa propre responsabilité. La responsabilité du fabricant est alors totalement dérogée en cas de problème.

### 3. Liste des ingrédients

#### 3.1 Définition d'un ingrédient

On entend par ingrédient toute substance, y compris les additifs, utilisée dans la fabrication ou la préparation d'une denrée alimentaire.

**Les ingrédients regroupent :**

- **les ingrédients simples (sucre, farine, ...)**
- **les ingrédients composés (chocolat, pâte de pistaches, ...)**
- **les additifs**

Ne sont toutefois pas considérés comme ingrédients :

- les additifs lorsque qu'ils ne remplissent plus de fonction technologique dans le produit fini et qu'ils ne sont pas allergènes

*Exemple:*

*Des bigarreaux confits sont utilisés pour fabriquer des bonbons de chocolat. La liste des ingrédients des bigarreaux indique: sirop de glucose-fructose, sucre, conservateurs: E202, E220, correcteur d'acidité: E330, colorant: E127.*

*L'étiquetage des bonbons de chocolats indiquera : bigarreaux (sirop de glucose-fructose, sucre). Les conservateurs, correcteurs d'acidité et colorants des bigarreaux ne remplissent pas de fonction technologique dans les bonbons de chocolat et ne sont pas allergènes, donc ils ne sont plus considéré comme des ingrédients.*

#### 3.2 Comment lister les ingrédients

L'énumération des ingrédients se fait dans **l'ordre décroissant** de leur importance pondérale au moment de la mise en œuvre de la recette.

#### 3.3 Les additifs

Les additifs doivent être désignés sous le nom de leur catégorie suivi soit de leur nom spécifique soit de leur numéro CE.

*Exemples :*

*"Acidifiant : acide citrique" ou "Acidifiant : E 330".*

Dans le cas où les additifs correspondent à des ingrédients **allergènes**, ils doivent être désignés uniquement sous leur nom spécifique.

*Exemple:*

*"Emulsifiant: lécithine de soja" et non pas "Emulsifiant: E322", car le soja est un ingrédient allergène.*

Le professionnel peut justifier l'incorporation de certains additifs pour supprimer leur connotation « chimique ». Exemple pour les confitures: « Acide citrique, les abricots n'en contenant pas suffisamment ». L'acide citrique est en effet un acide naturel.

Voir annexe 3 et 4 pour aller plus loin sur les additifs

### 3.4 Ingrédients reconstitués

*Exemple :*

*De la poudre de lait entier est utilisée dans une recette et de l'eau est rajoutée pour reconstituer du lait entier selon les prescriptions du fabricant.*

*Dans la liste des ingrédients, on peut mentionner "lait entier" au lieu de "lait entier en poudre, eau".*

### 3.5 Indication des pourcentages

Lorsque la dénomination de vente d'un produit fait référence à la présence d'un ou plusieurs ingrédients (par des mots ou par une représentation graphique), leur quantité doit être indiquée, en pourcentage des ingrédients mis en œuvre.

*Exemple :*

<b>Dénomination de vente du produit</b>	<b>Ingrédients</b>
<i>Chocolat au lait avec nougat au miel et aux amandes</i>	<i>Sucre, beurre de cacao, ... , miel (3%), amandes (1,6%), ...</i>
<i>Gâteau aux œufs frais et au chocolat noir</i>	<i>(Œufs frais (25,7%), Sucre, Beurre, Chocolat noir (11,5%), ...</i>

Cette mention ne s'applique pas notamment:

- à un ingrédient (ou catégories d'ingrédients) utilisé(s) à **faibles doses aux fins de l'aromatisation**.
- si la **réglementation ou un code d'usages fixe déjà cette modalité**.

*Exemples*

- *il n'est pas nécessaire d'indiquer le pourcentage d'œufs dans une **glace aux œufs**.*
- *il n'est pas nécessaire de préciser le pourcentage de fruits secs dans un praliné. Un **praliné noisette** contient au minimum 50% de noisettes, le reste étant du sucre.*
- *dans le cas où la mention "**édulcorant(s)**" ou "avec édulcorants" accompagne la dénomination de vente d'un produit.*

### 3.6 Ingrédients composés

#### *3.6.1 Règle dite des 2%*

Les ingrédients composés représentant moins de 2% dans le produit fini, ne sont pas soumis à l'obligation de la liste des ingrédients, sauf s'il s'agit d'additifs ayant toujours un rôle technologique dans le produit fini ou s'il s'agit d'allergènes.

*Exemple :*

*La pâte de pistaches incorporée dans une crème glacée. Il n'est pas nécessaire de détailler les ingrédients de la pâte de pistache si elle rentre pour moins de 2% en poids de la crème glacée sauf si dans la liste des ingrédients de la pâtes de pistaches il y a des additifs qui ont toujours un rôle technologique et des allergènes.*

### 3.6.2 Enumération des ingrédients composés

Ou bien l'ingrédient composé est détaillé (cas 1) ou bien seuls les ingrédients qui le composent sont mentionnés (cas 2).

#### Cas 1:

**Ingrédients:** chocolat noir et lait (pâte de cacao, beurre de cacao, lait entier en poudre, sucre, émulsifiant : lécithine de soja, arôme naturel de vanille), noisettes, amandes, sucre, beurre frais, sirop de glucose, pistaches, pulpe de framboises, crème fraîche, stabilisant: sorbitol, beurre de cacao, riz soufflé, brisures de crêpes séchées, alcool de framboise, rhum, thé, jus de citron, café, gélifiant : pectine de fruits.

**Avantage :** les ingrédients du chocolat utilisé sont valorisés.

**Inconvénient :** la liste des ingrédients est rallongée

#### Cas 2:

**Ingrédients:** sucre, pâte de cacao, amandes, noisettes, beurre de cacao, lait entier en poudre, beurre frais, sirop de glucose, pistaches, pulpe de framboises, crème fraîche, stabilisant: sorbitol, riz soufflé, brisures de crêpes séchées, alcool de framboise, rhum, thé, jus de citron, café, gélifiant : pectine de fruits, arôme naturel de vanille, émulsifiant : lécithine de soja

**Avantage :** la liste des ingrédients est plus courte.

**Inconvénient :** le sucre est le premier ingrédient mentionné.

### 3.7 Indication des ingrédients allergènes

Une liste définit les allergènes majeurs. **Ces principaux allergènes doivent figurer clairement dans la liste des ingrédients s'ils sont présents.**

*Exemple :*

*Au lieu de mentionner « farine » si on utilise de la farine de blé, il est nécessaire de préciser « farine de blé ».*

Voir annexe 5 pour aller plus loin sur les allergènes

#### 4. Quantité nette

La quantité nette est la **quantité de produit consommable**, exprimée en unités de volume pour les produits liquides (ex: jus d'oranges - volume net: 1 l) et en unités de masse pour les autres produits (ex: confiture abricots - poids net: 250 g). Toutefois les glaces sont exprimées en unités de volume.

Les unités pouvant être utilisées: litre, centilitre, millilitre ou bien le kilogramme ou le gramme.

Denrées alimentaires préemballées dispensées de l'indication de la quantité nette (produits qui concernent les artisans pâtisseries)

- Tout produit dont la quantité nette est inférieure à **5 g ou 5 ml** (sauf épices);
- produits de **confiserie** dont le poids net est inférieur à **20 g**, traditionnellement vendus à la pièce
- **confitures**, gelées, marmelades de fruits, crèmes de pruneaux, crèmes de marrons et autres fruits à coque, confits de pétales ou de fruits confits et raisinés de fruits d'une quantité nette intérieure à **50 g**
- produits de **chocolat** dont le poids net est inférieur à **50 g**, vendus à l'unité ou en emballage global inférieur à 50 g



***Pour aller plus loin, quelques précisions sur le poids:***

- l'emballage n'est pas compris dans l'indication de la quantité nette.
- **La quantité nette ne doit pas être précise au gramme ou au ml près. Elle ne doit simplement pas léser le client.**
- **La quantité nette doit être garantie jusqu'à la date limite.** Si un produit est sujet à dessiccation, la perte de poids doit être prise en compte dans le poids net indiqué.
- sur un ballotin présenté à la vente emballé, **l'indication du nombre de chocolats fourrés ne peut pas remplacer le poids net**, bien que cette information puisse être plus « vendeuse ». Par contre elle peut être rajoutée pour valoriser le contenu du ballotin.
- **Depuis le 12 juin 2002, le poids net des tablettes et des barres de chocolat est libre.** Les poids nets de 75 g, 100 g, 125 g, 150 g, 200 g, 250 g, 300 g, 400 g et 500 g ne sont plus imposés pour les tablettes ou les bâtons de chocolat d'un poids individuel égal ou supérieur à 75 g et ne dépassant pas 500 g.

## 5. Nom et adresse du responsable

Le nom et l'adresse du responsable du produit doivent figurer sur l'emballage du produit ou sur une étiquette liée à celui-ci. Il peut s'agir du fabricant, du conditionneur ou du vendeur. Le client peut ainsi s'adresser à quelqu'un en cas de remarque sur le produit.

*Exemple :*

*Mme Durand revend des bonbons qu'elle conditionne en sachets. Ces sachets sont exposés à la vente dans son magasin. Sur l'étiquette est mentionné « Maison du délice » - O. Durand Fabricant, 12 rue des Fossés, 43200 YSSINGEAUX.*

*Il est nécessaire de remplacer « O. Durand, Fabricant » par « Maison Durand » par exemple. Même si O. Durand fabrique de nombreux produits, celui ci n'est pas fabriqué par son entreprise.*

## 6. Numéro de lot

Un lot est un ensemble d'unités de vente d'une denrée alimentaire qui a été produite, fabriquée ou conditionnée dans des circonstances pratiquement identiques.

Ce numéro doit permettre d'identifier un produit en cas de problème gustatif ou microbiologique pendant le stockage, la fabrication ou la présentation à la vente.

*Exemples :*

*« GV04 » : glace vanille fabriquée la semaine 4 de l'année en cours.*

Ce numéro de lot doit être porté sur l'emballage du produit ou sur une étiquette liée à celui ci.

Dans une entreprise artisanale de pâtisserie, la fabrication d'un produit n'est lancée qu'une seule fois dans une journée. Il n'y a par conséquent qu'un seul lot de produit par jour de fabrication. Exemple de produits concernés : glaces en bac, petits fours en sachets, ballotins de chocolats en période de fête...

**Si la date limite est composée au minimum du jour et du mois, elle peut faire office de numéro de lot (à condition que cette date soit fixée par rapport à la date de fabrication ou la date de conditionnement d'un produit, afin de pouvoir facilement retrouver la date de fabrication ou de conditionnement).**

*Exemple :*

*Un assortiment de chocolats est mis en ballotin le 15 mai 2008. Si la DLUO est toujours d'un mois après la date de fabrication, l'étiquette apposée sur chaque ballotin mentionne « à consommer de préférence avant le : 15 06 08 ». Cette date limite permet de repérer la mise en ballotin des chocolats.*

Pour un **ballotin de chocolats préemballés avec un papier cadeau**, il est recommandé d'apposer cette date sur le papier d'emballage du ballotin et également sur le ballotin même, afin de pouvoir gérer les retours éventuels de la clientèle.

### Produits préemballés dispensés de l'indication d'un numéro de lot

- Produits préemballés en vue de leur vente « immédiate » (vente sur la journée).
- Lorsque la face la plus grande de l'emballage présente une surface inférieure à 10 cm<sup>2</sup>.

## 7. Mentions spécifiques



La présence d'OGM doit être signalée sur l'étiquetage avec la mention : « ce produit contient des organismes génétiquement modifiés »

- 1° Le titre alcoométrique volumique acquis pour les boissons titrant plus de 1,2 % d'alcool en volume
- 2° La mention "conditionné sous atmosphère protectrice" pour les denrées alimentaires dont la durabilité a été prolongée par des **gaz d'emballage**
- 3° La mention "**avec édulcorant(s)**" pour les denrées alimentaires contenant un ou plusieurs des édulcorants autorisés
- 4° 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
- 5° La mention "**contient une source de phénylalanine**" pour les denrées alimentaires contenant de **l'aspartame**
- 6° La mention "**une consommation excessive peut avoir des effets laxatifs**" pour les denrées alimentaires dans lesquelles des **polyols** ont été incorporés à un taux supérieur à 10 %
- 7° La mention "**teneur élevée en caféine**", pour les boissons destinées à être consommées en l'état ou après reconstitution du produit concentré ou déshydraté, lorsque ces boissons contiennent de la caféine, quelle qu'en soit la source, dans une proportion supérieure à 150 milligrammes par litre. Cette mention figure dans le même champ visuel que la dénomination de vente. Elle est suivie de l'indication, entre parenthèses, de la teneur en caféine exprimée en milligrammes par 100 millilitres. Toutefois, cette mention et cette indication ne sont pas applicables aux boissons à base de café, de thé, ou d'extrait de café ou de thé, dont la dénomination de vente comporte le terme "café" ou "thé"
- 8° La mention "**contient de la réglisse**" pour les confiseries ou boissons contenant de l'acide glycyrrhizinique ou son sel d'ammonium à la suite de l'ajout de la ou des substances telles que celles ou de réglisse *Glycyrrhiza glabra*, à une concentration supérieure ou égale à 100 mg/kg ou 10 mg/l, sauf si le terme "réglisse" figure déjà dans la liste des ingrédients ou dans la dénomination sous laquelle le produit est commercialisé.
- 9° La mention "**contient de la réglisse - les personnes souffrant d'hypertension doivent éviter toute consommation excessive**" pour les confiseries contenant de l'acide glycyrrhizinique ou son sel d'ammonium à la suite de l'ajout de la ou des substances telles que celles ou de réglisse *Glycyrrhiza glabra*, à des concentrations supérieures ou égales à 4 g/kg.
- 10° La mention "**contient de la réglisse - les personnes souffrant d'hypertension doivent éviter toute consommation excessive**" pour les boissons contenant de l'acide glycyrrhizinique ou son sel d'ammonium à la suite de l'ajout de la ou des substances telles que celles ou de réglisse *Glycyrrhiza glabra*, à des concentrations supérieures ou égales à 50 mg/l, ou supérieures ou égales à 300 mg/l dans le cas des boissons contenant plus de 1,2 % en volume d'alcool.



## Récapitulatif sur l'étiquetage des préemballés

	<b>Ballotins de chocolats fourrés</b>	<b>Tablettes de chocolat</b>	<b>Petits fours secs, pains d'épices, ...</b>	<b>Confitures</b>
<b>Dénomination de vente</b>	X	X	X	X
<b>Quantité nette</b>	X	X	X	X
<b>Date de consommation</b>	X	X	X	X
<b>Liste des ingrédients</b>	X	X	X	X
<b>Nom et adresse du responsable</b>	X	X	X	X
<b>Mentions spécifiques (voir annexe 6)</b>		% minimum de cacao Présence éventuelle de matières grasses végétales autres que le beurre de cacao		Préparé avec X g de fruits pour 100 g Teneur totale en sucres : Y g pour 100 g A conserver au frais après ouverture
<b>Etat des produits, si risque de confusion.</b>	X	X	X	X

Pour aller plus loin l'annexe 6 traite des cas spécifiques suivants :

- Confitures
- Chocolat
- Boissons alcoolisées
- Denrées alimentaires contenant des édulcorants
- Sujets de Pâques
- Pain

### III QUELLES INFORMATIONS OBLIGATOIRE SUR LES PRODUITS EN VRAC OU ASSIMILÉS VRAC ?

A proximité des produits non préemballés, doivent figurer:

- ① La dénomination de vente
- ② L'état physique du produit, s'il y a un risque de confusion
- ③ Le prix de vente ou le prix à l'unité de mesure

Pour les produits présentés en vitrine et visibles de l'extérieur du magasin, l'affichage doit être visible de l'extérieur et de l'intérieur du magasin.



LA PRESENCE D'OGM DOIT ETRE SIGNEE PAR LA MENTION « CE PRODUIT CONTIENT DES ORGANISMES GENETIQUEMENT MODIFIES »  
 II N'EST PAS NECESSAIRE DE MENTIONNER PAR ECRIT LA PRESENCE D'ALLERGENE (UNE INFORMATION ORALE EST SUFFISANTE)

#### 1. Dénomination de vente

Voir « Chap II. Que faut-il mettre sur l'étiquette des produits préemballés »

#### 2. Etat physique du produit, si risque de confusion

Le client doit être informé de l'état des produits qui sont présentés à la vente. C'est le cas des produits qui ont été stockés à l'état congelé, et qui sont décongelés pour être présentés à la vente (voir annexe 2 pour l'utilisation des Fredy)

#### 3. Prix

**Prix de vente** = prix définitif

##### 3.1 Produits en vrac vendus à la pièce

Indiquer le **prix de vente** (de la pièce).

L'indication du prix à la part pour un entremets ne suffit pas, si le client ne peut pas acheter à la part. Le prix au kg peut être indiqué, mais ce n'est pas une obligation. Le prix/kg peut par exemple valoriser une pâtisserie artisanale qui pour un même volume, a un poids supérieur à la pâtisserie industrielle.

##### 3.2 Produits en vrac vendus au poids (au détail)

Indiquer le **prix à l'unité de mesure** (exemple : pâtes de fruits sur plateau). L'**unité de mesure n'est pas obligatoirement le kilogramme ou le litre**. Le prix peut par exemple être indiqué pour 100 g de produit.

##### 3.3 Produits assimilés à du vrac

Indiquer le **prix de vente** (de la pièce).

Exemple: ballotin de chocolats non fermé définitivement.

### 3.4 Prix de vente au SALON DE THE

La vente de pâtisseries pour une dégustation au salon de thé est soumise au taux de TVA de **19,6 %**. La différence de prix liée à la TVA, entre les produits à emporter et ceux à déguster au salon de thé n'est pas de  $19,6 - 5,5 = 14,1 \%$  mais de **13,365 %**.

Autrement dit,

Prix TTC 19,6 % = Prix TTC 5,5 % + 13,365 % du Prix TTC 5,5 %

Prix TTC 19,6 % = 1,13365 x Prix TTC 5,5 %

Exemple : un gâteau individuel est vendu **2,15 €** à emporter (TVA 5.5)

Au salon de thé (TVA 19.6), il coûtera au minimum **2,44 €** =  $1,13365 \times 2.15$ .

« Un taux de TVA de 5.5% s'applique à nos pâtisseries à emporter.

Un taux de TVA de 19.6% s'applique à nos pâtisseries à consommer sur place ».

**Le service a un coût qui peut être rajouté.**

Différentes façons d'informer les clients sur les prix :

- Affichage « Prix salon de thé = prix vitrine + 0,50 € (TVA + Service) ».
- Affichage « Prix salon de thé = prix vitrine + 22% (TVA + Service) ».
- Double affichage des prix sur les étiquettes des produits en vitrine :

<p><b>LE VICTORIEN</b>                  Crème légère chocolat-                  orange                  2,15 € à emporter</p>
---

- Détail des prix sur une affiche ou une carte posés sur la table au salon de thé.



## Récapitulatif étiquetage des produits non préemballés

A proximité des produits de même type, il s'agit d'afficher :

<b>PRODUITS PRESENTES A LA VENTE :</b>	<b>PRODUITS EN VRAC</b>		<b>PRODUITS EMBALLES ASSIMILES A DU VRAC</b>
	<b>vendus à la pièce</b>	<b>vendus au poids</b>	<b>Automatiquement vendus à la pièce</b>
<b>Dénomination de vente</b>	X	X	X
<b>Prix</b>	Prix de la pièce	Prix à l'unité de mesure	Prix de la pièce
<b>Poids net</b>			X
<b>Etat du produit, si risque de confusion</b>	X	X	X



## IV- OU DOIT-ON PLACER LES ETIQUETTES ET NOTION DE LISIBILITE ?

Les informations obligatoires décrites ci-dessus doivent être clairement lisibles, sans risque de confusion.

On distingue :

- les produits pré-emballés remis directement au consommateur final : remise directe ;
- et les produits pré-emballés remis à une entreprise (ou association) : remise indirecte ;

### 1. Produits pré-emballés remis directement au consommateur final

Il s'agit de produits fabriqués par l'artisan et vendus (ou éventuellement donnés) au consommateur final, sans passer par un intermédiaire.

**Les informations obligatoires doivent figurer sur chaque unité de vente.** Elles peuvent figurer en dessous du produit.

### 2. Produits pré-emballés remis à une entreprise (ou association)

La remise au consommateur final peut passer par un intermédiaire qui n'a pas fabriqué les produits. C'est le cas d'une entreprise qui fabrique et qui vend à une autre entreprise (ou association) qui elle-même va vendre au consommateur final. Exemple : l'entreprise qui fabrique vend à un collègue ou à une boutique de spécialités régionales.

Si les produits ne sont pas destinés à être reconditionnés, les informations obligatoires (dénomination de vente ...) doivent figurer **sur l'emballage de chaque produit ou sur une étiquette liée à celui ci**. Ces mentions doivent être clairement lisibles sans avoir à défaire l'emballage.

Si les produits sont destinés à être reconditionnés, ces informations figurent **sur un document annexé à la facture**.

### 3. Taille des caractères

Toutes les mentions d'étiquetage doivent être facilement compréhensibles, rédigées en **langue française**. Elles sont inscrites à un endroit apparent et de manière à être **visibles, clairement lisibles et indélébiles**.

**En France, ce qui est facilement lisible n'est pas défini par une hauteur de caractère minimum.**

La réglementation fixe une taille de caractère minimale seulement pour la présentation à la vente des pains (voir annexe 6 - PAIN).

## V- CHOIX DE L'EMBALLAGE

Qu'il s'agisse de moules, de cartons ou d'emballage, tout matériau qui rentre (ou qui peut rentrer) en contact avec un produit alimentaire doit être **autorisé pour le contact alimentaire**. Cette autorisation garantit qu'il n'y a pas de danger de transfert de composés nocifs vers le produit.

C'est le fabricant du matériau qui détient cette attestation. Dans le cas des emballages cello, si des agrafes sont utilisées, il est nécessaire de s'assurer qu'elles ne risquent pas de se retrouver dans le produit par inadvertance ou de blesser quelqu'un.

## VI INFORMATIONS VOLONTAIRES

Au delà des informations d'application obligatoire, les produits peuvent être valorisés par des informations complémentaires, à condition de ne pas induire en erreur le consommateur.

### 1. Fabrication « maison »

Un produit ne peut se présenter "maison" ou sous une forme évoquant une telle origine (représentation graphique d'une maison individuelle et emballage d'aspect rustique), que s'il est fabriqué de manière non industrielle, **à partir de ses ingrédients de base traditionnels**, sur le lieu de vente directe au consommateur.

Le terme "maison" peut être utilisé pour des **produits de chocolat** qui ne sont pas commercialisés sur place mais dans des points de vente distincts de celui où ils sont élaborés. Toutefois, cette possibilité est limitée à **cinq points de vente au maximum**. Ceux-ci peuvent se situer dans la même agglomération ou dans une agglomération proche de quelques kilomètres du site de production.

Si un artisan fabrique toutes ses **pâtisseries** et gère plusieurs magasins. Comment peut-il utiliser l'allégation maison pour valoriser ses pâtisseries sur ses différents sites? Sur les sites qui ne sont pas attenants au laboratoire, l'artisan ne peut normalement pas utiliser l'allégation maison seule. Par contre il peut joindre le nom de son enseigne et utiliser l'allégation "Maison Dupont".

Les préparations comme les **fonds de tarte surgelés**, les **mélanges pour glaces** ou les **poudres pour crème pâtissière** ... sont considérées comme incompatibles avec l'emploi du qualificatif « maison ».

Un chocolat fourré avec de la pâte d'amandes ou du nougat ne peut porter l'allégation « maison » si ce fourrage est acheté tout prêt. Par contre si l'artisan transforme la pâte d'amandes achetée en y incorporant de l'alcool ou d'autres matières grasses, ce chocolat fourré peut être valorisé par le qualificatif « maison ».

Un ballotin de chocolats fourrés « maison » ne doit contenir que des chocolats « maison ».

### 2. Fabrication « artisanale »

Cette mention n'est accessible qu'à un fabricant possédant la **qualité d'artisan**. Pour cela, il est nécessaire de pouvoir justifier soit d'un CAP ou d'un BEP, soit d'un titre homologué d'un niveau au moins équivalent dans le métier exercé ou un métier analogue, soit d'une immatriculation dans le métier d'une durée de 6 ans minimum.

Le titre de « **maître artisan** » est attribué dans les cas suivants :

- si le candidat possède un diplôme de formation au moins équivalent au brevet de maîtrise dans le métier exercé et justifie de 2 ans de pratique professionnelle
- si le candidat est immatriculé au Répertoire des Métiers depuis **au moins 10 ans** et justifie, à défaut de diplôme, d'un savoir-faire reconnu au titre de la promotion de l'artisanat ou de sa participation aux actions de formation.

Les dossiers sont traités par la chambre de métiers et éventuellement par la commission régionale de qualification.

Les titulaires du titre de "Maître Artisan" ont le droit d'utiliser une marque distinctive dont l'Etat a la propriété exclusive.

### 3. Fabrication « à l'ancienne »

Les mentions du type « à l'ancienne » ou « d'autrefois » s'appliquent lorsque le processus de fabrication correspond aux usages traditionnels répertoriés et qu'il est fait appel à des techniques de fabrication ou à des recettes artisanales d'autrefois. La référence aux usages anciens répertoriés concerne autant les matières premières que le procédé de fabrication. Le produit doit être exempt d'additifs.

### 4. Produit « pur ... »

Le produit ne contient aucun autre ingrédient appartenant à la même catégorie que celui mis en valeur.

*Exemples :*

*Chocolat pur beurre de cacao, Viennoiserie pur beurre, Pain d'épices pur miel, ...*

- *Le chocolat ne contient aucune autre matière grasse que le beurre de cacao.*
- *La viennoiserie ne contient aucune autre matière grasse que le beurre.*
- *Le pain d'épices ne contient aucune autre matière sucrante que le miel.*

### 5. Fabrication « traditionnelle »

L'utilisation de l'allégation "traditionnel" est possible pour des produits ne renfermant pas d'additifs et fabriqués selon des recettes respectueuses de la tradition sur le plan des dénominations et de la composition notamment.

Il est précisé par ailleurs que le terme "traditionnel" se dit d'un produit dont l'utilisation sur le marché communautaire pendant une période faisant apparaître une transmission entre générations a été prouvée; cette période devrait correspondre à la durée généralement attribuée à une génération humaine, à savoir au moins 25 ans.

### 6. Chocolat pur beurre de cacao - chocolat traditionnel

Le chocolat fabriqué à partir des seules graisses tirées des fèves de cacao sans adjonction d'autres matières grasses végétales peut être valorisé par les dénominations « **chocolat pur beurre de cacao** » ou « **chocolat traditionnel** ».

#### 6.1 Logo « Chocolat utilisé pur beurre de cacao »

**Applications possibles : tous les produits de chocolat : chocolats assortis, tablettes, friture ...**

L'utilisation d'un chocolat fabriqué à partir des seules graisses tirées des fèves de cacao sans adjonction d'autres matières grasses végétales, peut être valorisée par le logo « **chocolat utilisé pur beurre de cacao** »



Le logo « chocolat utilisé pur beurre de cacao » permet au professionnel de valoriser ses produits de chocolat : ballotins, tablettes...

Ce signe de reconnaissance certifie au client que le chocolat que le professionnel utilise est pur beurre de cacao.

## 6.2 Logo « Chocolat pur beurre de cacao »

**Applications possibles : tablettes, sujets de Pâques (non garnis de chocolats fourrés), friture non fourrée...**



Le logo « chocolat pur beurre de cacao » permet au professionnel de valoriser le chocolat : tablettes, friture, ...

Ce signe de reconnaissance certifie au client que le chocolat est pur beurre de cacao.

Ce logo ne permet pas de valoriser des chocolats assortis, étant donné que seul l'enrobage est pur beurre de cacao. Les fourrages contiennent des matières grasses végétales autres que le beurre de cacao : matières grasses issues d'amandes...

Ainsi, il n'est pas possible de mentionner « pur beurre de cacao » ou « chocolat pur beurre de cacao » sur des ballotins de chocolats assortis, que ce soit avec un autocollant ou par préimpression.

## 7. Produit « frais »

Un produit alimentaire pour avoir droit au qualificatif « frais » doit satisfaire à une triple condition :

- posséder, au moment de la vente, les caractéristiques essentielles, notamment organoleptiques et hygiéniques, qu'il présentait lors de la production ou de la fabrication
- ne pas avoir été conservé grâce à l'emploi de tout traitement ou à l'addition de toute substance destinés à stopper l'activité des enzymes et de la microflore, exception faite de la réfrigération et, dans certains cas, de la pasteurisation
- avoir été produit ou fabriqué depuis moins de 30 jours

Attention cas particulier pour certains produits faisant l'objet d'une définition réglementaire : notamment les fromages frais, les œufs frais, les crèmes fraîches, les laits frais, les pâtes fraîches, des produits à base de viande et des jus de fruits frais

## 8. Allégations nutritionnelles et conditions applicables à celles-ci

L'étiquetage nutritionnel est facultatif, sauf si une allégation nutritionnelle concernant la valeur calorique ou l'apport spécifique de nutriments figure dans l'étiquetage, la présentation ou la publicité d'une denrée alimentaire. Exemple: "sans sucre".

L'information nutritionnelle doit être facilement compréhensible et ne porter que sur les calories, les éléments nutritifs de base (protéines, glucides, lipides), les vitamines, les sels minéraux et enfin les fibres. Ces informations sont très souvent regroupées dans un tableau et exprimées en moyenne pour 100 g de produit ou pour une quantité recommandée.

### 8.1 SANS SUCRES

Un produit « sans sucres » (ou toute autre allégation susceptible d'avoir le même sens pour le consommateur), doit contenir au maximum **0,5 g de sucres par 100 g** dans le cas des solides ou 2.5 g de sucres par 100 ml dans le cas des liquides.

Par "**sucres**" on entend le saccharose.

Par "**sucres**" on entend saccharose, fructose, glucose, sucre inverti...

L'aspartame n'est pas un sucre. Si de l'aspartame est introduit, il faut indiquer « avec édulcorants ».





Rappel : Les édulcorants sont des additifs alimentaires utilisés pour donner une saveur sucrée aux denrées alimentaires. Les denrées alimentaires ayant un pouvoir édulcorant (saccharose, ...) ne sont pas considérées comme édulcorants.

## 8.2 SANS SUCRES AJOUTES

Un produit « sans sucres ajoutés » (ou toute autre allégation susceptible d'avoir le même sens pour le consommateur), ne contient pas de monosaccharides (fructose, dextrose, ...) ou disaccharides (saccharose, lactose, ...) ajoutés ou toute autre denrée alimentaire utilisée pour ses propriétés édulcorantes. Si les sucres sont naturellement présents dans la denrée alimentaire, l'indication suivante devrait également figurer sur l'étiquette : **« CONTIENT DES SUCRES NATURELLEMENT PRESENTS »**.

## 8.3 REDUIT EN « NOM DU NUTRIMENT »

Protéines, glucides ou lipides :

Exemple : Un produit « réduit en sucres » (ou toute autre allégation susceptible d'avoir le même sens pour le consommateur), doit être **réduit d'au moins 30%** en sucres par rapport à un produit similaire.

Autres nutriments (vitamines, sel, ...) : non traité ici.

## 8.4 ALLEGE / LIGHT

Un produit « allégé » ou « light », (ou toute autre allégation susceptible d'avoir le même sens pour le consommateur), doit remplir les mêmes conditions que celles applicables aux termes **« réduit en »**.

## 8.5 ALLEGATIONS INELIGIBLES

L'allégation **« pâtisserie de luxe »** ne peut être justifiée. Si on peut qualifier une présentation (ballotin, emballage...), un environnement (salon de thé...) de luxueux, on s'interroge sur le contenu de la notion appliquée à la denrée elle-même.

**« Farines issues de blés sans OGM »** est une mention non autorisée, car la culture de blé OGM n'est pour l'instant pas autorisée.

# ANNEXES



## ANNEXE 1 - DENOMINATION DE VENTE

### Les dénominations fixées par la réglementation

La dénomination de vente peut être fixée par la réglementation communautaire ou nationale. Exemples de directives communautaires : confitures et gelées, et produits de cacao et de chocolat.

A défaut de réglementation communautaire, c'est la réglementation nationale qui s'applique. La **réglementation** est d'application obligatoire.

### Les dénominations fixées par les recueils d'usages

Dans le secteur des produits sucrés, plusieurs **codes d'usages** se rapportant à diverses fabrications ont été adoptés par l'Alliance 7 depuis les années 50, sans concertation avec l'artisanat. Ils sont d'application volontaire mais peuvent cependant être pris en compte par les services officiels et les tribunaux.

L'Alliance 7 a rédigé en *mai 1995* un code de bonnes pratiques intitulé « **Principes déontologiques relatifs aux desserts, entremets, pâtisseries à préparer et aides à la pâtisserie** ». Ces principes s'appliquent à des préparations pour desserts, entremets et pâtisseries.

Un **Code des pratiques loyales des glaces alimentaires** a été élaboré par le Syndicat national des fabricants de produits surgelés (SNFPS), le Syndicat des fabricants industriels de glaces (SFIG) conjointement avec la CNGF.

Un **guide des appellations et fabrications de desserts glacés** a été élaboré en mars 2007 par la Confédérations Nationales des Artisans Glaciers.

L'Alliance 7 a rédigé un **répertoire des dénominations en biscuiterie/pâtisserie**, qui établit un inventaire des dénominations usuelles en biscuiterie et en pâtisserie. Il n'est ni exhaustif, ni impératif.

Enfin, le syndicat professionnel Syndifrais a défini des **règles professionnelles** concernant les dénominations et les compositions de plusieurs catégories de desserts lactés frais.

### Exemple de dénomination de vente réglementée

#### Dénomination " chocolat fourré " et " bonbon de chocolat "

La dénomination « bonbon de chocolat » ou "praline" désigne le produit de la taille bouchée, constitué :

- soit de chocolat fourré (ex: chocolats fourrés au praliné, à la ganache...),
- soit d'un seul chocolat ou d'une juxtaposition ou d'un mélange de chocolat et d'autres ingrédients (ex: la truffe), pour autant que le chocolat ne représente pas moins de 25% du poids total du produit. Avec moins de chocolat, c'est une confiserie.

## Dénomination de vente « chocolat »

<b>Dénominations de vente pouvant être utilisées</b>	<b>Exemple de produit concerné</b>
"Chocolat" = "Chocolat noir"	Tablette de chocolat noir
"Bonbon de chocolat" = "Chocolat fourré" = "Praline"	Un bonbon de chocolat, un chocolat fourré de la taille d'une bouchée
"Assortiment de chocolats" = "Chocolats assortis" = "Assortiment de pralines"	Ballotin de bonbons de chocolat

## ANNEXE 2 - INFORMATION SUR L'ETAT PHYSIQUE D'UNE DENREE

Le client doit être informé de l'état des produits qui sont présentés à la vente. C'est le cas des produits qui ont été stockés à l'état congelé, et qui sont décongelés pour être présentés à la vente.

Cette obligation d'information est obligatoire afin d'éviter qu'un produit décongelé soit recongelé.

Les produits concernés doivent être signalés par une **étiquette FREDY** (étiquette cartonnée ou autocollante) et **une affichette explicative** doit être présentée dans le magasin, visible du client.

### Quelques exemples : produits concernés – produits non concernés par le FREDY

Produits CONCERNES
<ul style="list-style-type: none"> <li>Entremets stockés congelés dont la seule opération effectuée après la décongélation est le décor ou le glaçage</li> <li>Eclairs congelés garnis</li> <li>Chocolats fourrés congelés</li> </ul>

Produits NON CONCERNES
<ul style="list-style-type: none"> <li>Entremets congelés uniquement pour pouvoir les décercler</li> <li>Eclairs dont la pâte à choux a été congelée crue ou cuite. La crème pâtissière est fraîche</li> <li>Viennoiseries, galettes des rois, pithiviers congelés avant cuisson</li> <li>Viennoiseries fourrées congelées après cuisson mais avant garnissage ultérieur de crème ou de confiture</li> <li>Flans et produits dérivés congelés avant cuisson</li> <li>Tartes aux fruits crus dont seuls les fonds ont été congelés</li> <li>Entremets vendus congelés</li> </ul>



Etiquette autocollante ovale



Etiquette cartonnée

### Affichette Fredy

*Les pâtisseries désignées par le FREDY sont des pâtisseries fabriquées par nos soins qui ont été stabilisées à une température négative (-18°), avant d'être remises à la température idéale de dégustation.*

*Elles sont le fruit de technologies avancées associées à notre savoir-faire traditionnel et à l'utilisation d'ingrédients de premier choix.*

*Pour nous permettre de mieux vous satisfaire, nous avons stabilisé nos produits à l'état frais : plus de légèreté, de régularité et une meilleure hygiène.*

*Pour savourer pleinement ces pâtisseries, nous vous conseillons de les déguster le jour même et de ne pas les remettre au congélateur.*

CONFÉDÉRATION NATIONALE DE LA PÂTISSERIE CONFISERIE CHOCOLATERIE GLACERIE DE FRANCE

31, rue Marquis Aulern - 92300 LEVALLOIS PERRET Cedex  
Tel. : 01 40 89 96 70 - Fax : 01 40 89 96 71  
Email : contact@confederationdelapatisserie.com

## 2. Explications pouvant être fournies oralement au client

Les clients sont sensibles aux explications apportées par les professionnels. Pourquoi la pratique de la congélation ?

- Sans la congélation, on ne peut pas fabriquer certains produits : entremets, glaces. La congélation permet de durcir le produit et d'obtenir la texture ou la forme désirée ;
- Pour garantir une excellente qualité, après la fabrication, le produit est passé au grand froid selon les techniques appropriées avant d'être remis à la température idéale de consommation.
- Le professionnel utilise des matières premières de premier choix et un matériel adéquat pour descendre rapidement en température et ainsi conserver toutes les qualités gustatives et de texture du produit. **Si des matières premières de premier choix sont utilisées et si le produit est congelé avec un matériel professionnel, le produit décongelé restera de premier choix.**

## ANNEXE 3 : LES ADDITIFS

La réglementation européenne autorise l'usage d'**additifs**, qui ont fait preuve de leur innocuité. Chaque additif n'est autorisé que dans certains aliments et en certaines quantités.

Les additifs sont désignés par un « E » suivi de 3 chiffres. Ils sont regroupés en catégories suivant leur fonction principale.

### COLORANTS NATURELS

Couleur	Code	Signification	Origine naturelle
JAUNE-ORANGE	E 100	Curcumine	Racines broyées d'une plante
ROUGE	E 124	rouge cochenille A	Carapace séchée d'un insecte
VERT	E 140 i	chlorophylles	Herbes, luzerne, orties et autres matières végétales comestibles.
BRUN FONCE	E 150a	Caramel ordinaire	Chauffage de sucres (fructose, glucose, ...)
ORANGE	E 160a (ii)	Bêta carotène	Carottes, huiles végétales, herbes, ...
BRUN-ROUGE	E 160b	Extraits d'annato, bixine, norbixine	Graines d'annatto
ROUGE FONCE	E 160c	Extraits de Paprika, capsanthéine, capsorubine	Paprika
ROUGE FONCE	E 160d	Lycopène	Tomate rouge
BRUN JAUNE FONCE	E 161b	Lutéine	Fruits et plantes comestibles, luzerne
ROUGE FONCE	E 162	Rouge de betterave	Betteraves rouges
POURPRE	E 163	Anthocyanes	Fruits et légumes comestibles

### COLORANTS NON NATURELS

Couleur	Code	Signification
JAUNE	E 102	tartrazine
JAUNE	E 104	jaune de quinoléine
JAUNE-ORANGE	E 110	jaune orangé S
ROUGE	E 122	Azorubine, carmoisine
ROUGE	E 127	érythrosine
BLEU	E 131	bleu patenté V
BLEU	E 132	indigotine
NOIR	E 151	noir brillant BN

**CONSERVATEURS** : protègent les produits d'une prolifération microbienne

Nom	Code	Origine	Application	Fonction
Acide sorbique Sorbate de potassium	E 200 E 202	Baies de sorbier	Ganache et Confitures allégées	Freiner le développement des moisissures

**ANTIOXYGENES** : antioxydants : retardent l'oxydation des aliments. Ils freinent ainsi le brunissement de certains fruits et le rancissement des matières grasses.

Nom	Code	Origine	Application	Fonction
Acide ascorbique / vitamine C	E 300	Fruits	Fruits en bocaux  Viennoiserie et pains spéciaux	Freiner le brunissement des fruits Augmente la force de la farine

**STABILISANTS** : conservent la consistance ou la texture obtenue en fin de fabrication - freinent le dessèchement pour conserver plus longtemps le moelleux

Nom	Code	Origine	Application	Fonction
Sorbitol	E 420	Fruits (cerises, poires, ...)	Ganache Pâte d'amandes Caramel mou  Génoise, biscuits (avant-produit type HF 66)	Ralentir le dessèchement Eviter la rétraction Freiner le développement des microorganismes  Conserver le moelleux
Glycérol = glycérine	E 422	Certaines plantes	Génoises, biscuits	Conserver le moelleux

**EMULSIFIANTS** : stabilisent les mélanges de matières grasses et l'eau

Nom	Code	Origine	Application	Fonction
Lécithines	E 322	Jaune d'œuf Huile de soja, tournesol, colza	Margarine Couverture de chocolat Caramel mou Ganache...	Homogénéiser les mélanges de matières grasses et d'eau = Stabiliser les émulsions
Monostérate de glycérol	E 471	Association entre des huiles ou graisses alimentaires et le glycérol	Génoise, biscuit (avant-produits type HF 66 , Péco 50) Glaces et crèmes glacées	Aérer (augmenter le volume), conserver le moelleux et retarder le rassissement Stabiliser

### EPAISSISSANTS - GELIFIANTS

Nom	Code	Origine	Application	Fonction
Carraghénanes	E 407	Algues rouges Mousse Lichen Goemon blanc	Stabiliser les glaces et crèmes glacées, Parfois dans poudre à crème pâtissière	Epaissir pour stabiliser
Farine de graine de caroube	E 410	Graines de caroube	Stabiliser les glaces, crèmes glacées et sorbets Parfois dans gelée bavaoise ou poudre à crème pâtissière	Epaissir pour stabiliser
Farine de graine de guar	E 412	Graines de guar	Stabiliser les glaces, crèmes glacées et sorbets	Epaissir pour stabiliser
Pectine	E 440 i	Fruits	Confitures, gelées, pâtes de fruits, nappages	Gélifier

### ACIDIFIANTS – CORRECTEURS D'ACIDITE

Nom	Code	Origine	Application	Fonction
Acide citrique	E 330	Agrumes (Citron)	Nappage, glaçage Confitures Confiserie (guimauve, pâte de fruits ...)	Acidifier le goût Faire prendre la pectine ...
Acide tartrique	E 334	Fruits (raisin, ananas, mûres ...)	Comme l'acide citrique, mais l'acide tartrique est moins utilisé	Comme l'acide citrique
Tartrate de potassium = Crème de tartre	E 336	Tartre (dépôt du vin)	Dans la poudre à lever Sucre cuit	Réguler l'acidité
Carbonate ou Bicarbonate d'ammonium	E 503	Chimique	Dans la poudre à lever	Faire lever la pâte
Carbonate ou Bicarbonate de sodium	E 500	Chimique	Dans la poudre à lever	Faire lever la pâte
Pyrophosphate acide de sodium	E 339	Chimique	Dans la poudre à lever	Faire lever la pâte



#### ANNEXE 4 : PROPRIETES DE QUELQUES INGREDIENTS AUTRES QUE LES ADDITIFS

Nom	Origine	Application	Fonction
Vanilline	Gousse de vanille	Variées	Arôme principal de la gousse de vanille
Ethylvanilline	Chimique	Variées	Arôme artificiel vanille
Sirop de glucose	Issu de l'amidon de maïs	Pâtisseries Glaces	Eviter que le sucre masse (cristallise)
Glucose atomisé = sirop de glucose déshydraté	Issu de l'amidon de maïs	Glaces	Stabiliser la glace Moins sucré en bouche que le sucre
Dextrose	Issu de l'amidon de maïs	Glaces	Stabiliser la glace Ramollir la glace Moins sucré en bouche que le sucre
Sirop de sucre inverti	Issu du sucre	Pâtisseries Confiseries Glaces	Stabiliser les produits Plus sucré en bouche que le sucre
Gélatine	Os et peau des bovins et porcs	Mousses, bavarois, guimauves, etc.	Gélifier

## ANNEXE 5 : ALLERGENES

### Une allergie alimentaire, qu'est ce que c'est ?

Une allergie alimentaire se produit après la consommation d'un aliment, quand le système immunitaire réagit à une protéine dite « allergène » contenue dans cet aliment. L'organisme identifie l'allergène comme une agression extérieure.

### Ne pas confondre allergie et intolérance alimentaire

Certains aliments peuvent provoquer des difficultés de digestion, des diarrhées, etc. Ce sont des intolérances alimentaires (exemple: intolérance au lactose du lait provenant d'un déficit de l'organisme en  $\beta$  lactamase, l'enzyme qui dégrade le lactose au cours de la digestion)

### Tableau des principaux allergènes à la date de Juin 2008

Les 14 principaux allergènes	Exemples d'ingrédients	Précisions nécessaires
<b>1- Céréales</b> contenant du gluten à savoir : blé, seigle, orge, avoine, épeautre, kamut ou leurs souches hybridées et les produits à base de céréales contenant du gluten à l'exception <ul style="list-style-type: none"> <li>- des sirops de glucose à base de blé, y compris le dextrose,</li> <li>- des maltodextrines à base de blé</li> <li>- des sirops de glucose à base d'orge</li> </ul>	farine de blé, farine de seigle, farine d'orge...	Préciser l'origine (blé, seigle, ...)
<b>2- Crustacés</b> et produits à base de crustacés	crabes, crevettes, homards, langoustes...	
<b>3- Œufs</b> et produits à base d'œufs		
<b>4- Poissons</b> et produits à base de poissons à l'exception : <ul style="list-style-type: none"> <li>- de la gélatine de poisson utilisée comme support pour les préparations de vitamines ou de caroténoïdes</li> <li>- de la gélatine de poisson ou de l'ichtyocolle utilisée comme agent de clarification dans la bière et le vin</li> </ul>		
<b>5- Arachides</b> et produits à base d'arachides	huile de cacahuète ou huile d'arachide	Préciser l'origine : huile d'arachide (de cacahuète).
<b>6- Soja</b> et produits à base de soja à l'exception : <ul style="list-style-type: none"> <li>- huile et graisse de soja entièrement raffinée</li> <li>- tocophérol mixtes naturels</li> <li>- phytostérols et esters de phytostérol dérivés d'huile végétale de soja</li> <li>- ester de stanol végétal produit à partir de stérols dérivés d'huile végétale de soja</li> </ul>	lécithine de soja	Préciser l'origine : lécithine de soja



<b>7- Lait</b> et produits à base de lait à l'exception : - lactoserum utilisé pour la fabrication de distillat [...] - lactitol		
<b>8- Fruits à coque</b> à savoir: amandes, noisettes, pistaches, noix, noix de cajou, noix de pecan, noix du Brésil, noix de Macadamia et noix de Queensland et produits à base de ces fruits	pâte d'amandes huile de noix	Préciser l'origine : du fruit à coque
<b>9- Céleri</b> et produits à base de céleri		
<b>10- Moutarde</b> et produits à base de moutarde		
<b>11- Graines de sésame</b> et produits à base de graines de sésame	farine de sésame	Préciser l'origine : farine de sésame.
<b>12- Anhydride sulfureux et sulfite</b> en concentration d'au moins 10 mg/kg, ou 10mg/litre exprimées en SO2.		
<b>13- Lupin</b> et produits à base de lupin	farine de lupin	Préciser l'origine : farine de lupin
<b>14- Mollusques</b> et produits à base de mollusques	escargots, moules, coquilles Saint-Jacques, calmar, surimi...	

**Exemple de document à mettre à disposition des personnes à la vente**

	ALLERGENES							
<b>PÂTISSERIES :</b>	Blé, Seigle, Orge, Epeautre, Kamut	Oeufs	Arachides	Soja	Lait	Amandes, Noisettes, Noix, Noix de cajou, Noix de pecan, Noix du Brésil, Pistaches, Noix de macadamia, Noix de Queensland	Sésame	Anhydride sulfureux et sulfites
<b>Duchesse</b>	X							
<b>Caracas</b>			X					
...								
<b>CONFISERIES :</b>								
<b>Fruits confits</b>								
...								



## ANNEXE 6 : ETIQUETAGE DES CAS SPECIFIQUES

### CONFITURES

Les mentions suivantes doivent figurer dans le même champ visuel :

1. **La dénomination de vente** complétée par l'indication du ou des fruits utilisés dans l'ordre décroissant d'importance pondérale des matières premières mises en œuvre (ou par la mention « plusieurs fruits » ou équivalente à partir de trois fruits). Exemple: **Confiture de fraises rhubarbe**.
2. **La mention « préparé avec ... grammes de fruits pour 100 grammes**" de produit fini, le chiffre indiqué représentant les quantités de pulpe, de purée, de jus ou d'extrait aqueux de fruits mis en œuvre pour la fabrication de 100 g de produit. Exemple : Si une confiture de fraises a été préparée avec 500 g de fruits et 500 g de sucre, et s'il y a 100 g de perte de poids à la cuisson, l'étiquette indiquera « Préparé avec 55 g de fruits pour 100 g ».
3. **La mention « teneur totale en sucres : ... grammes pour 100 grammes »** de produit fini ; le chiffre indiqué représente la valeur réfractométrique du produit fini, déterminée à 20°C, moyennant une tolérance de plus ou moins 3 degrés réfractométriques. Ce chiffre doit être **égal ou supérieur à 60**, excepté pour les produits pour lesquels les sucres ont été remplacés partiellement ou totalement par des édulcorants.
4. **La mention « conserver au frais après ouverture »** dans le cas des produits dont la teneur en matière sèche soluble est inférieure à 63 % (autrement dit 63° Brix), à l'exception de ceux qui sont présentés en portions individuelles.

### CHOCOLAT (tablettes, friture non fourrée...)

Qu'ils soient emballés ou vendus en vrac, les mentions suivantes doivent figurer dans le même champ visuel que la quantité nette et la date limite d'utilisation optimale, en caractères clairement visibles:

1. **Teneur en matière sèche totale de cacao**. L'étiquette doit mentionner la teneur en matière sèche totale de cacao par la mention « **Cacao : X% minimum** ». Cette mention ne concerne pas le chocolat blanc.
2. **Si le chocolat contient des graisses végétales autres que le beurre de cacao**<sup>1</sup>. Ce chocolat doit comporter :
  - la mention « **contient des matières grasses végétales en plus du beurre de cacao** », clairement lisible, à proximité immédiate de la liste des ingrédients et en caractères gras au moins aussi grands (exemple: étiquette chocolat anglais Cadbury vendu en France)
  - **la nature des matières grasses végétales ajoutées** dans la liste des ingrédients mis en œuvre (illipé, huile de palme, sal, karité, kokum gorgi ou noyaux de mangue)

---

<sup>1</sup> Depuis le 3 août 2003, le chocolat fabriqué en France, peut contenir des **graisses végétales autres que le beurre de cacao** à hauteur de **5 %** du produit fini, après déduction du poids de toute autre matière comestible utilisée (noisettes ou amandes par exemple).



## BOISSONS ALCOOLISEES

Sur les bocaux ou bouteilles titrant plus de 1,2% d'alcool en volume, le **titre alcoométrique volumique** doit être mentionné. Ce chiffre comporte au maximum une décimale; il est suivi du symbole "% vol" et peut être précédé du terme "alcool" ou de l'abréviation "alc.".

## DENREES ALIMENTAIRES CONTENANT DES EDULCORANTS

<b>Si:</b>	<b>Mentions à indiquer:</b>
un ou plusieurs édulcorants autorisés sont incorporés.	« avec édulcorant(s) »
à la fois du ou des sucres et un ou plusieurs des édulcorants autorisés sont incorporés.	« avec sucre(s) et édulcorant(s) »
de l'aspartame est incorporé.	« contient une source de phénylalanine »
des polyols (sorbitol...) autorisés ont été incorporés à un taux supérieur à 10% ;	« une consommation excessive peut avoir des effets laxatifs »

## SUJETS DE PAQUES

Les sujets de Pâques sont des moulages de tailles diverses, garnis ou pas, fourrés ou non et présentés à la vente emballés ou non. Ils sont vendus à la pièce. Le prix est fixé soit à la pièce, soit au poids.

Au magasin, le client doit pouvoir lire :

- la **dénomination de vente** du produit : exemple : sujet garni (avec la nature de la garniture) ou sujet non garni
- le **pourcentage minimum de cacao** du chocolat noir et lait
- le **poids net** des sujets s'ils sont fourrés ou non garnis et si leur poids net est supérieur à 50 g
- le **prix de vente** du sujet

Ces informations peuvent figurer sur une affichette placée devant la rangée de produits (voir exemples d'affichage ci-dessous). La nature de la garniture peut également être montrée, par la présentation d'un demi-sujet ouvert.

Les moulages de Pâques peuvent être présentés à la vente emballés ou non, garnis ou non, à condition que les recommandations qui suivent soient respectées :

- Placer les sujets **hors de la portée directe des clients**
- Protéger au maximum les sujets: vitrine, étagères
- Assurer une **rotation suffisante** pour ne pas laisser les sujets plus que nécessaire sans protection.

NB :

Les moulages de Pâques présentés à la vente sous cellophane ne sont pas considérés comme des produits pré-emballés. L'emballage est simplement destiné à protéger le moulage du contact des clients et des poussières. Il ne s'agit pas non plus d'un emballage de conservation.

Chaque moulage de Pâques artisanal reste une pièce unique, ne serait ce que par son poids net. L'affichage du prix au kg ou du poids net d'un sujet garni n'a pas de sens, comme pour un panier garni composé d'une confiture, d'une bouteille de vin, d'un bloc de fois gras..

## PAIN étiquetage et affichage

### Étiquetage accompagnant chaque catégorie de pain

Chaque catégorie de pain doit être accompagnée d'un écriteau d'une **longueur d'au moins 15 cm et d'une hauteur d'au moins 2,5 cm**. Cet écriteau doit être fixé à la base et au milieu de chacune des grilles ou étagères où les pains sont exposés.

Sur cet écriteau doivent figurer :

- La dénomination exacte de la catégorie de pain
- Le poids en grammes pour les pains vendus à la pièce (cette mention n'est pas obligatoire pour les pains d'un poids inférieur à 200g)
- Le prix de vente à la pièce ou au kilogramme selon qu'il s'agit de pains vendus à la pièce ou au poids
- Le prix de vente rapporté au kilogramme pour les pains vendus à la pièce d'un poids supérieur à 200g

### Affichage "Prix du pain"

#### **Affichage dans le magasin**

Une affiche blanche imprimée en noir d'une **hauteur d'au moins 40 cm et d'une largeur d'au moins 30 cm** à une hauteur maximale de 2 m au-dessus du sol sans qu'un obstacle puisse gêner la vue des consommateurs.

Cette affiche a pour titre "Prix du Pain" et énumère à raison d'un article par ligne, toutes les catégories de pains mises en vente avec :

1. La dénomination précise
2. Leur poids
3. Leur prix à la pièce
4. Leur prix au kg (pour les pains vendus à la pièce d'un poids égal ou supérieur à 200 g)

La réglementation va jusqu'à préciser la taille des chiffres et des lettres, de cette affiche :

- Pour le titre, les lettres doivent avoir une hauteur minimale de 2,5 cm et une largeur minimale de 1,5 cm
- Pour les textes, les chiffres doivent avoir une hauteur minimale de 2 cm et une largeur minimale de 1 cm ; les lettres doivent avoir une hauteur minimale de 1 cm et une largeur minimale de 0,5 cm

#### **Affichage visible de l'extérieur du magasin**

Une seconde affiche, similaire à la précédente mais dont les dimensions et celles des caractères peuvent être réduites de moitié doit être apposée en vitrine et être visible de l'extérieur.

## ANNEXE 7 : AFFICHAGE DES PRIX DES PRODUITS PREEMBALLES

On distingue :

- les produits préemballés présentés à la vente en **libre-service** (le client est invité à se servir et à aller à la caisse avec le produit)
- les produits préemballés présentés à la vente **hors libre-service** (en vitrine, derrière le comptoir...)

### a. Produits préemballés présentés à la vente en libre-service

Il est nécessaire d'afficher :

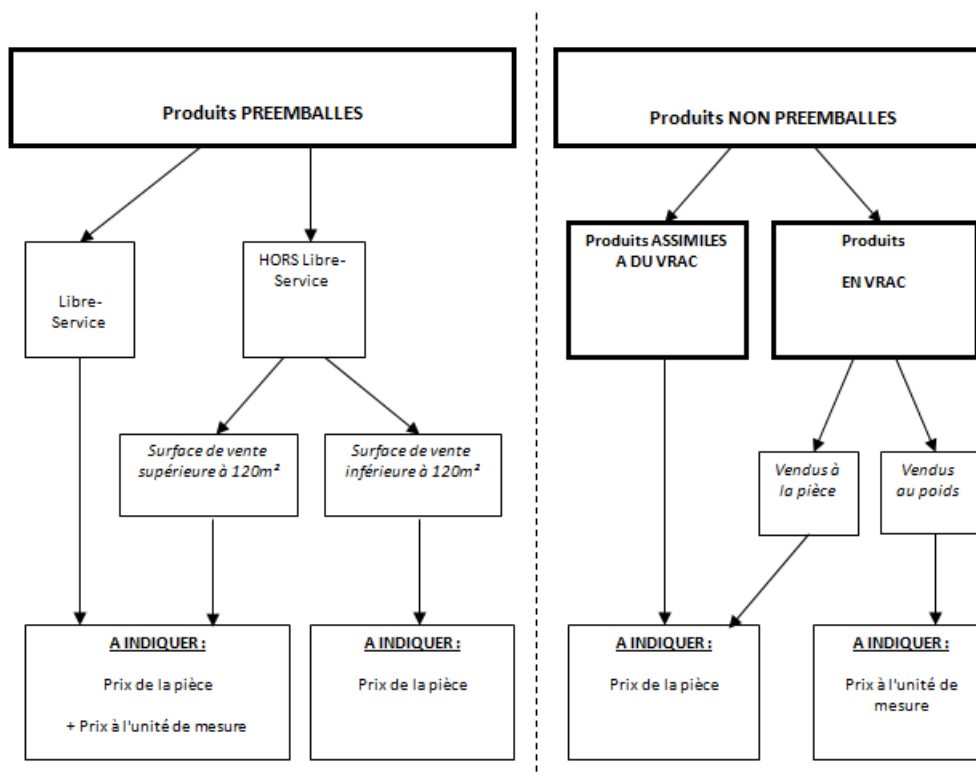
- le prix de vente
- le **prix à l'unité de mesure** (prix au kilogramme ou au litre).

L'information des clients doit être claire et sans ambiguïté. Le client n'a pas lui-même à calculer la différence de prix à l'unité de mesure, entre le vrac et le préemballé.

### b. Produits préemballés présentés à la vente hors libre-service (en vitrine, derrière le comptoir...)

Si les produits sont remis exclusivement du vendeur à l'acheteur et si la surface de vente est **inférieure à 120 m<sup>2</sup>**, l'affichage du prix à l'unité de mesure n'est pas nécessaire (rappel DGCCRF du 21 août 2006). L'indication du **prix de vente** suffit.

### c. Synthèse sur l'affichage des prix (produits préemballés et en vrac)



## ANNEXE 8 : EXEMPLES D'ETIQUETTES DE PRODUITS PRE-EMBALLES

### a- Tablettes de chocolat

<p style="text-align: center;"><b>CHOCOLAT TRADITIONNEL au lait</b></p> <p style="text-align: center;"><b>A consommer de préférence avant le: 11 juin 2007</b></p> <p><b>Ingrédients :</b> sucre, lait entier en poudre, pâte de cacao, beurre de cacao, émulsifiant : lécithine de soja, arôme naturel de vanille Cacao 31% minimum</p> <p><b>Poids net:</b> 100 g</p> <p><b>Maison Dupond, 12 rue des Fossés, 43200 YSSINGEAUX</b></p>
--

### b- Ballotins de chocolats: présentation à la vente PLUSIEURS JOURS

Sur chaque produit :

<p style="text-align: center;"><b>ASSORTIMENT DE CHOCOLATS</b></p> <p><b>A consommer de préférence avant le: 11 juin 2007</b></p> <p><b>Ingrédients :</b> chocolat noir et lait (pâte de cacao, beurre de cacao, lait entier en poudre, sucre, émulsifiant : lécithine de soja, arôme naturel de vanille), noisettes, amandes, sucre, beurre frais, sirop de glucose, pistaches, pulpe de framboises, crème fraîche, stabilisant: sorbitol, beurre de cacao, riz soufflé, alcool de framboise, rhum, thé, jus de citron, café, gélifiant : pectine de fruits.</p> <p>Conseil : conserver dans un endroit sec et entre 16 et 18°C.</p> <p><b>Poids net:</b> 100 g</p> <p><b>Maison Dupond, 12 rue des Fossés, 43200 YSSINGEAUX</b></p>
---

### c- Ballotins de chocolats: présentation à la vente pour la JOURNEE

Exemple d'affichette pour le magasin:

<p style="text-align: center;">Nos ballotins et boites de chocolats sont garnis <b>tous les jours</b> avec nos différents assortiments.</p> <p style="text-align: center;">Afin de ne pas vous faire attendre par forte affluence, si vous souhaitez un assortiment différent, nous vous prions de le commander <b>48 heures à l'avance.</b></p>
--

Pour les ballotins en vente en libre-service ou hors libre-service et surface de vente SUPERIEURE à 120 m<sup>2</sup> : indiquer le prix de la pièce ainsi que le prix à l'unité de mesure.

Pour les produits en vente HORS libre-service et surface de vente INFERIEURE à 120 m<sup>2</sup> : indiquer uniquement le prix de la pièce.



## d- Glaces

### GLACE AUX OEUFS Vanille

**A consommer de préférence avant le:** 11 juin 2007

**Ingrédients:** Lait, Sucre, Jaunes d'œufs, Beurre, Vanille en gousse, Stabilisateurs (farine de graine de caroube, carraghénanes), Emulsifiants (mono et diglycérides d'acides gras)

**Volume :** 500 ml

**Maison Dupond, 12 rue des Fossés, 43200 YSSINGEAUX**



Une glace aux œufs doit contenir au minimum 7% de jaunes d'œufs.

Volume net

## e- Confitures

### CONFITURE abricots

**A consommer de préférence avant le:** 11 juin 2007

**Ingrédients:** Abricots, Sucre, Gélifiant : pectine de fruits, Acidifiant : acide citrique, les abricots n'en contenant pas suffisamment.

**Préparé avec 55 g de fruits pour 100 g**

**Teneur totale en sucres :** 60 g pour 100 g

**A conserver au frais après ouverture.**

**Poids net:** 250 g

**Maison Dupond, 12 rue des Fossés, 43200 YSSINGEAUX**

## f- Gâteaux

### PAIN D'EPICES au miel

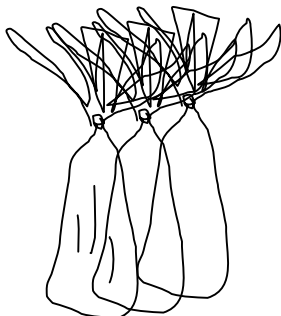
**A consommer de préférence avant le:** 11 juin 2007

**Ingrédients:** Miel (30 %), Farine de froment, Farine de seigle, Sucre, Oeufs, Lait, Epices, Poudre à lever (pyrophosphate acide de sodium, bicarbonate de potassium)

**Poids net:** 250 g

**Maison Dupond, 12 rue des Fossés, 43200 YSSINGEAUX**

## g- Confiserie



### ASSORTIMENT DE BONBONS

**A consommer de préférence avant le:** 11 juin 2007

**Ingrédients:** sucre, sucre de canne, chocolat au lait, pulpes et arômes de fruits, amandes, noisettes, miel, gomme, sirop de glucose, gélifiant : pectine de fruits, acidifiant: acide citrique, arôme naturel vanille, colorants (Jaune : E 102, Orange : E 110, Rouge : E 124, Bleu : E 132)

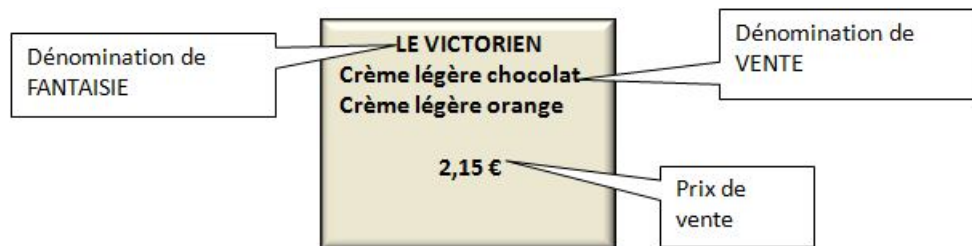
**Poids net:** 250 g\*

**Maison Dupond, 12 rue des Fossés, 43200 YSSINGEAUX**

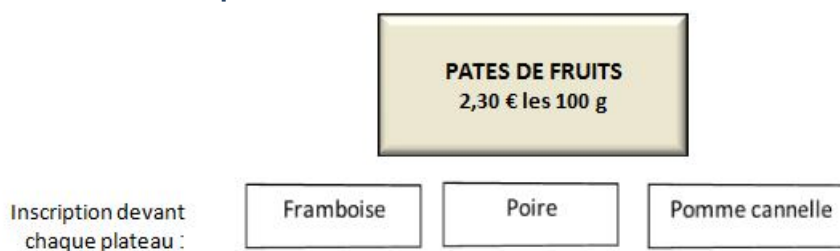
\* Voir les indications poids net – poids enveloppé sur le carton du fabricant.  
Exemple : peser 267 g de bonbons enveloppés pour obtenir 250 g de poids net.

## ANNEXE 9 : EXEMPLES D'ETIQUETTES DE PRODUITS VENDUS EN VRAC

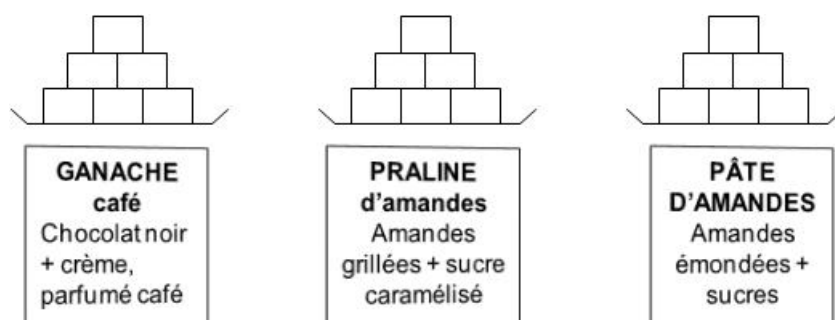
### a- Exemples d'étiquettes Produits EN VRAC vendus à la pièce



### b- Pâtes de fruits sur plateau

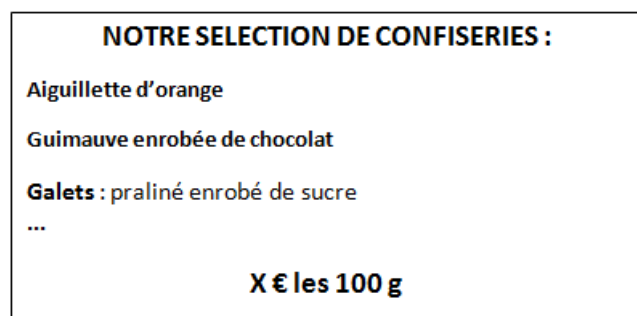


### c- Chocolats fourrés sur plateau, en vitrine



## Bonbons de chocolat 4 € les 100 g

### d- Présentation des confiseries

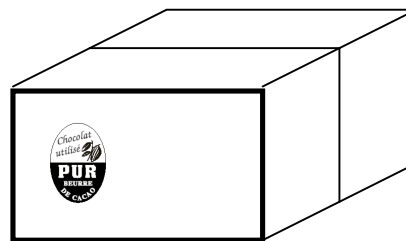


e- **Exemples d'étiquettes Produits EMBALLÉS assimilés à du vrac (produits hors libre-service)**

**Ballotins de Chocolats** fermés avec une encoche intégrée au ballotin ou avec un ruban intégré au ballotin, ...

Exemple d'affichette :

Nos boîtes et nos ballotins ne sont pas fermés définitivement.  
La composition peut être modifiée au gré de la clientèle.



f- **Exemples d'étiquettes de sujets de Pâques**

Les sujets de même type peuvent faire l'objet d'un affichage commun. Voici quelques exemples.

• **Sujets garnis**

Un moulage de Pâques garni est assimilé à un panier garni qui regroupe différentes catégories de produits : chocolat noir ou lait, chocolats fourrés, confiserie de chocolat ou confiserie de sucre.

**OEUFS GARNIS :**  
assortiment de chocolats fourrés  
chocolat noir et lait  
confiserie de chocolat  
confiserie de sucre  
chocolat noir : cacao 60% minimum  
chocolat lait : cacao 34% minimum  
  
**15 €**

*Prix fixé à la pièce*  
 . Assortiment de chocolats fourrés : chocolats fourrés praliné...  
 . Chocolat noir et lait : friture pleine noir et lait.  
 . Confiserie de chocolat : lentilles chocolat, dragées chocolat, ...  
 . Confiserie de sucre : bonbons liqueur...

• **Sujets fourrés praliné**

 **CHOCOLAT NOIR, FOURRE PRALINE**  
  
Poids net : 100 g 5 €

• **Sujets non garnis lait, noir, blanc**

 **CHOCOLAT LAIT ou NOIR ou BLANC, NON GARNI**  
Chocolat noir : cacao 60% minimum  
Chocolat lait : cacao 31 % minimum  
Poids net : 100 g 4 €

*Remarque:* Si ces sujets ont un poids net inférieur à 50 g, l'indication du poids net est facultative.

## ANNEXE 10: PRINCIPALES ANOMALIES CONSTATEES PAR LES FRAUDES

### Anomalies le plus fréquemment constatées par la DGCCRF:

#### Etiquetage absent ou insuffisant :

- Absence d'indication de la dénomination de vente des bonbons de chocolat présentés en vrac (**nature de l'enrobage et du fourrage**).
- Défaut d'indication de la mention « décongelé » ou du **Fredy**, lorsque les produits de chocolat ont subi un traitement de congélation.

#### Publicités fausses et mentions valorisantes injustifiées :

- **Qualificatifs « maison » ou « artisanal »** utilisés dans la même vitrine ou sur le même présentoir pour valoriser sans distinction des produits fabriqués sur le lieu de vente au consommateur et des produits achetés à des fabricants industriels, revendus en l'état.
- **Appellation « ballotin frais »** ou « **ballotin fraîcheur** » parfois alléguée abusivement : certains sont conservés à l'aide d'acide sorbique et d'autres ont une durabilité supérieure à 3 mois.

#### Publicités des prix :

- Défaut d'indication du **prix rapporté au poids net** de denrée consommable et défaut d'affichage du **prix à l'unité de mesure** des bonbons de chocolat pré-emballés.
- Confusion entre le prix des produits vendus en vrac et le prix des produits vendus en sachets ou en ballotins

#### Contrôle de poids :

- Dépassement de la **date de validité de l'agrément des balances**
- L'absence de prise en compte de la **tare** pour les ballotins préparés à l'avance
- Déficit du **poids net des ballotins** préparés à l'avance (de l'ordre de 8% mais pouvant atteindre 35%).



## ANNEXE 11: REPONSES AU QUESTIONNAIRE DU PARFAIT ETIQUETEUR

Cc	QUESTIONS	VRAI	FAUX	Solution
1	On doit mettre le prix de vente à l'unité de mesure (ex: 3,84 euros/kg) pour un sujet de Pâques sous cellophane	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<b>Faux.</b> Les sujets de Pâques peuvent être considérés comme des produits assimilés au vrac. Voir annexe 6 p37 du Guide
2	L'appellation "chocolat assortis" est autorisée pour des chocolats fourrés vendus en vrac	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<b>Faux.</b> La réglementation précise que les bonbons de chocolat vendus en assortiments peuvent être vendus sous l'appellation "chocolats assortis" ou chocolat fourrés assortis" ou
3	Il y a obligation de protéger les moulages de Pâques avec du cellophane	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<b>Faux.</b> Obligation de résultat (protéger les produits d'une contamination extérieure) et pas de moyen. Voir annexe 6 p37 du Guide
4	M. Dupont fabrique de manière artisanale dans sa boutique A des chocolats. Il peut utiliser l'appellation maison pour ses chocolats même s'ils sont vendus dans une boutique B (sans fabrication) qui lui appartient.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<b>Vrai.</b> Dans le cas des produits de chocolat, il peut utiliser l'appellation "maison" dans plusieurs lieux de vente (jusqu'à 5). Voir p22 du Guide
5	Sur une liste d'ingrédients, les dénominations suivantes sont correctes: Ingrédients: pâte de cacao, beurre de cacao, lait entier en poudre, sucre, émulsifiant: lécithine (E322) Ingrédients: pâte de cacao, beurre de cacao, lait entier en poudre, sucre, émulsifiant: lécithine de soja Ingrédients: pâte de cacao, beurre de cacao, lait entier en poudre, sucre, lécithine de soja (E322)	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<b>Faux.</b> L'origine de la lécithine doit être mentionnée car le soja est un allergène <b>Vrai.</b> Le code E n'est pas obligatoire si le nom est complet <b>Faux.</b> La lécithine de soja est un additif et doit être précédée de la catégorie (émulsifiant) Voir p11 du Guide
6	M. Dupont achète des confiseries qu'ils reconditionne simplement en sachet. Il peut mettre son nom sur l'étiquette.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<b>Vrai.</b> L'adresse permet au client de s'adresser au responsable (dans le cas présent le conditionneur). Voir p15 du Guide
7	On peut utiliser dans ses fabrications un produit dont la Date Limite d'Utilisation Optimale (DLUO) est dépassée	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<b>Vrai.</b> A condition de s'assurer que le produit ne présente aucun danger et de prendre en compte dans la DLUO du produit finis. Voir p9 du Guide
8	Il n'existe pas de taille minimale de caractère réglementaire sur l'étiquette	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<b>Vrai.</b> Cependant le projet de règlement CE prévoit une taille minimum de 3 mm. Voir p21 du Guide
9	Les informations nutritionnelles doivent figurer sur tous les produits faisant mention d'une allégation nutritionnelle	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<b>Vrai.</b> Par exemple si on déclare le produit allégé en sucre, la composition nutritionnelle complète doit figurer sur l'étiquette. Voir p24 du Guide
10	Le dextrose à base de céréale de blé est un ingrédient considéré comme un allergène majeur	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<b>Faux.</b> Le dextrose fait parti des exceptions des produits allergènes à base de céréale. Voir annexe 5 p 34 du Guide
11	Si le poids de mes sachets de bonbons a tendance à varier, on peut indiquer poids net: 100g environ	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<b>Faux.</b> Le poids affiché doit être garanti et ne doit jamais léser le client (il peut cependant l'avantager). Voir p14 du Guide
12	Mr Dupont fabrique des œufs de 4 cm de hauteur qu'il emballe individuellement. Il doit étiqueter chaque œuf	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<b>Faux.</b> En dessous de 5cm, poids<20g, Il s'agit d'une bouchée et le produit peut être assimilé à du vrac. Voir p7 du Guide
13	Les balances servant à la vente doivent être révisées tous les 3 ans	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	maximale inférieure ou égale à 30kg utilisés pour la vente directe et 1 an pour les autres instruments (arrêté du 26 mai 2004 relatif aux instruments de pesage). En outre l'utilisateur
14	Le poids net d'un produit comprend l'emballage	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<b>Faux.</b> Le poids net représente la quantité de produit consommable. Voir p14 du Guide
15	On doit indiquer le % de cacao minimum sur l'étiquette d'un assortiment de chocolats fourrés	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<b>Faux.</b> Le % de cacao doit être mentionné uniquement sur les tablettes, frites non fourrés...Voir annexe 6 p36 du Guide
16	On doit indiquer le % de cacao minimum pour des frites de chocolats vendues en vrac	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<b>Vrai.</b> Voir annexe 6 p36 du Guide
17	Il y a obligation d'indiquer un n° de lot sur des étiquettes de produits préemballés	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<b>Faux.</b> Si la DLUO est composée du jour, du mois et de l'année, cette information peut servir de n° de lot. Voir p15 du Guide
18	Une poule en chocolat au lait contient des petits œufs de chocolat noir ? Le taux de TVA est de 5,5% pour l'ensemble	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<b>Faux.</b> La poule est à 19,6% car c'est du chocolat au lait et ce n'est pas un bonbons de chocolat (plus gros qu'une bouchée). Donc ventilation de la TVA nécessaire. Voir annexe 8 p42 du Guide
19	Les produits allergènes présents dans les produits vendus en vrac doivent être signalés de manière écrite	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<b>Faux.</b> Cependant le projet de règlement CE sur l'étiquetage prévoit un étiquetage des allergènes sur les produits en vrac. Voir p18 du Guide
20	Le prix de vente doit figurer sur chaque produit préemballé	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<b>Faux.</b> Le prix doit être affiché de manière claire et visible mais n'est pas obligatoire sur chaque produit. Voir annexe 7 p39 du Guide
21	La présence d'OGM doit être signalée par écrit pour les produits vendus en vrac.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<b>Vrai.</b> Qu'ils soient vendus en vrac ou préemballés, la présence d'OGM doit être signalée. Voir p16 et 18 du Guide
22	Sur les produits surgelés préemballés, il n'y a pas d'obligation d'afficher une DLUO	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<b>Faux.</b> Les produits surgelés ne sont pas dispensés de l'indication d'une date limite. Voir p 10 du Guide
23	Il est impératif de retirer de la vente ou de la fabrication un produit ou une matière première dont la DLC est dépassée	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<b>Vrai.</b> Le produit présente un risque sanitaire. Voir p10 du Guide
24	Sur la liste des ingrédients d'une tablette au chocolat noisette, il est obligatoire de mentionner le % de noisettes utilisés dans la recette	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<b>Vrai.</b> Car dans la dénomination de vente on fait mention des noisettes. Voir p12 du Guide
25	L'appellation "artisanale" peut être utilisée si le produit est fabriqué par un fabricant possédant la qualité d'artisan même s'il ne fait qu'assembler des produits semi finis industriels	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<b>Vrai.</b> Cette appellation ne fait référence uniquement qu'à la qualification du fabricant et non à la qualité du produit. Voir p22 du Guide
26	Si je fabrique une confiture sans ajouter du sucre, je peux déclarer le produit "sans sucre"	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<b>Faux.</b> Car les fruits contiennent du sucre (fructose). Un produit "sans sucre" doit contenir au maximum 0,5g de sucres (saccharose, fructose, glucose, sucre inverti...) par 100g. Par contre on pourra mentionner "sans sucre ajoutés" avec l'indication suivante "contient des sucres naturellement présents". Voir p24 du Guide
27	L'étiquette d'une confiture doit mentionner la teneur totale en sucres	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<b>Vrai.</b> Voir annexe 6 p36 du Guide
28	L'affichage du pain dans le magasin doit être réalisée sur une affiche blanche de hauteur 40cm min et de largeur 30cm min	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<b>Vrai.</b> Voir annexe 6 p38 du Guide
29	La pectine est un additif avec un numéro E	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<b>Vrai.</b> Son numéro E est le E440i, et fait parti de la catégorie gélifiant. Voir annexe 3 p32 du Guide