

GB

Norme Nationale de la République Populaire de Chine

GB 7718-2011

Norme Nationale de sécurité alimentaire

**Norme Générale pour l'étiquetage des denrées
alimentaires préemballées**

Date de publication : 12/10/2012

Date de mise en application : 01/01/2013

Ministère de la santé de la République populaire de Chine

PRÉAMBULE

La présente norme remplace la norme GB 7718 – 2004 « Norme générale pour l'étiquetage des denrées alimentaires préemballées ».

Comparée à la norme GB 7718 – 2004, les principales modifications apportées à la présente norme sont les suivantes :

- Modification du champ d'application ;
- Modification des définitions des termes « denrée alimentaire préemballée » et « date de fabrication » ; ajout de la définition du terme « spécifications » et suppression de la définition du terme « date limite de conservation » ;
- Modification des critères d'étiquetage pour les additifs alimentaires ;
- Ajout des consignes d'étiquetage relatives aux spécifications ;
- Modification des consignes d'étiquetage relatives aux noms, adresses et coordonnées du producteur et du distributeur ;
- Modification de la taille de la surface des emballages ou contenants portant des mentions obligatoires – caractères, nombres, symboles – d'une hauteur d'au moins 1,8 mm ;
- Ajout des consignes à suivre pour déclarer la présence d'un allergène ;
- Modification du calcul de la surface maximale détaillé dans l'annexe A ;
- Ajout des annexes B et C.

Norme Nationale de sécurité alimentaire

Norme Générale pour l'étiquetage des denrées alimentaires préemballées

1. Champ d'application

La présente norme s'applique à l'étiquetage de toutes les denrées alimentaires préemballées mises à la disposition du consommateur directement ou indirectement.

La présente norme ne s'applique pas aux étiquettes apposées sur les emballages destinés à protéger les denrées alimentaires pendant l'entreposage ou le transport ; elle ne s'applique pas non plus aux étiquettes des marchandises vendues en vrac ou vendues immédiatement après avoir été fabriquées.

2. Définitions

2.1. Denrée alimentaire préemballée

On entend par **denrée alimentaire préemballée** toute denrée alimentaire emballée à l'avance dans une quantité donnée ou fabriquée dans son emballage, en particulier une denrée alimentaire vendue à l'unité portant une étiquette mentionnant le poids ou la qualité.

2.2. Etiquette

On entend par **étiquette** tout caractère, pictogramme, numéro ou commentaire apposé sur l'emballage de la denrée alimentaire.

2.3. Ingrédient

On entend par **ingrédient** toute substance, y compris les additifs alimentaires, utilisée dans la fabrication ou la préparation d'un produit alimentaire et présente dans le produit fini, même sous une forme modifiée.

2.4. Date de fabrication

On entend par **date de fabrication** la date à laquelle le produit devient le produit fini, à laquelle le produit est emballé (ou versé dans son contenant) ou encore la date à partir de laquelle le produit est prêt à la vente.

2.5. Date de durabilité minimale

On entend par **date de durabilité minimale** la date d'expiration du délai, dans les conditions d'entreposage indiquées sur l'étiquette, durant lequel le produit reste pleinement commercialisable et conserve les qualités particulières qui lui ont été explicitement ou implicitement attribuées.

2.6. Spécifications

Dans le cas d'un emballage contenant plusieurs denrées préemballées individuellement, on entend par **spécifications** le lien que l'on peut établir entre le poids net et le nombre de denrées individuelles contenues dans l'emballage.

2.7. Espace principal

On entend par **espace principal** la zone principale visible de l'étiquette apposée sur l'emballage ou le contenant de la denrée alimentaire préemballée.

3. Principes généraux

3.1. L'étiquetage des denrées alimentaires préemballées doit être conforme à la réglementation nationale et aux normes produit associées en vigueur.

3.2. L'étiquetage doit être clair, voyant et indélébile ; il doit être facilement identifiable et lisible par le consommateur dans des conditions normales ou habituelles de vente ou d'utilisation.

3.3. L'étiquetage doit être compréhensible de tous et s'appuyer sur des fondements scientifiques ; il ne doit comprendre aucun contenu à caractère pornographique, relevant de la superstition, dénigrant d'autres produits alimentaires ou allant à l'encontre des connaissances scientifiques en matière de nutrition.

3.4. L'étiquetage doit être véridique et ne doit comporter aucun caractère, image ou symbole faux, exagérés, trompeurs ou susceptibles d'induire le consommateur en erreur. En particulier, la taille des caractères et les couleurs ne doivent pas tromper le consommateur.

3.5. L'étiquetage ne doit pas décrire ou présenter les denrées alimentaires par des mots, des images, ou de toute autre façon se référant ou faisant allusion directement ou indirectement à un autre produit avec lequel le consommateur pourrait confondre lesdites denrées.

3.6. L'étiquetage ne doit pas mentionner, directement ou indirectement, des vertus préventives ou curatives du produit. Seuls les produits de santé naturels peuvent être présentés de manière explicite ou implicite comme étant bénéfiques pour la santé.

3.7. L'étiquetage ne doit à aucun moment être séparé de la denrée alimentaire, de l'emballage ou du contenant.

3.8. L'étiquetage doit être rédigé en caractères chinois standards (nom commercial excepté). Les caractères artistiques de décoration doivent être écrits correctement et lisiblement.

3.8.1. Les caractères des minorités ethniques et les transcriptions phonétiques sont autorisés ; les transcriptions phonétiques ne doivent pas être plus grandes que les caractères chinois standards correspondants.

3.8.2. Les mentions en langue étrangère sont autorisées mais elles doivent être accompagnées de la traduction en chinois correspondante (à l'exception du nom commercial, du nom et de l'adresse du fabricant du produit importé, du nom et de l'adresse du distributeur à l'étranger, du site internet). Les mentions en langue étrangère ne doivent pas être plus grandes que les caractères chinois correspondants (nom commercial excepté).

3.9. Dans le cas où la surface de l'emballage ou du contenant d'une denrée alimentaire préemballée est de 35 cm² ou plus (se référer à l'annexe A pour le calcul de la surface maximale), la hauteur des caractères, numéros et symboles décrivant le produit doit être d'au moins 1,8 mm.

3.10. Dans le cas où un produit vendu à l'unité contient plusieurs produits différents emballés individuellement, chacun des produits individuels doit comporter une étiquette.

3.11. Dans le cas où l'étiquette apposée sur l'emballage (ou le contenant) interne est visible, partiellement ou dans sa totalité, à travers l'emballage externe, ou si l'emballage externe

s'ouvre facilement, il n'est pas obligatoire d'apposer une étiquette sur l'emballage externe ; dans le cas contraire, une étiquette présentant le contenu doit y être apposée.

4. Mentions d'étiquetage obligatoires

4.1. Etiquetage des denrées vendues directement au consommateur

4.1.1. Exigences générales

L'étiquetage des denrées alimentaires préemballées vendues directement au consommateur doit inclure le nom du produit, la liste des ingrédients, le poids net et les spécifications, le nom, l'adresse et les coordonnées du fabricant et/ou du distributeur, la date de fabrication, la date de durabilité minimale, les conditions d'entreposage, le numéro du certificat d'agrément de production, le code de la norme produit et d'autres mentions obligatoires.

4.1.2. Nom du produit

4.1.2.1. Le nom spécifique du produit indiquant sa nature véritable doit être indiqué lisiblement sur l'étiquette de manière visible.

4.1.2.1.1. Lorsque une norme nationale, régionale ou d'un secteur professionnel a stipulé le ou les noms à donner à un produit, il faut choisir un nom parmi ceux-ci.

4.1.2.1.2. Si aucun nom n'a été stipulé par une norme nationale, régionale ou d'un secteur professionnel, il faut utiliser une dénomination habituelle ou courante qui n'est pas susceptible d'induire le consommateur en erreur.

4.1.2.2. Il est possible d'utiliser un « nom original », un « nom fantaisiste », un « nom transcrit », un « nom de marque » ou un « nom commercial », à condition de l'accompagner obligatoirement de l'un des noms prévus à l'alinéa 4.1.2.1.

4.1.2.2.1. Dans le cas où un « nom original », un « nom fantaisiste », un « nom transcrit », un « nom de marque » ou un « nom commercial » comprenant des termes susceptibles d'induire en erreur le consommateur est utilisé, le nom spécifique du produit indiquant sa nature véritable doit également être utilisé à proximité, de la même taille de police.

4.1.2.2.2. Si le nom spécifique n'est pas de la même taille de police ou de la même couleur, le consommateur peut être induit en erreur ; dans le cas où le nom spécifique du produit indiquant sa nature véritable est utilisé, il doit être de la même taille de police et de la même couleur.

4.1.2.3. Afin d'éviter que le consommateur ne confonde le produit avec un autre ou ne soit induit en erreur quant à la nature véritable du produit, son état ou sa méthode de fabrication, un mot ou groupe de mots supplémentaire doit être ajouté avant ou après le nom du produit, comme par exemple : séché, concentré, reconstitué, fumé, frit, en poudre, en grain.

4.1.3. Liste des ingrédients

4.1.3.1. L'étiquetage des denrées alimentaires préemballées doit impérativement comporter la liste des ingrédients ; le nom de chaque ingrédient doit être renseigné comme il est prévu à l'alinéa 4.1.2. et le nom de chaque additif alimentaire doit être renseigné comme il est prévu à l'alinéa 4.1.3.1.4.

4.1.3.1.1. La liste des ingrédients doit être précédée de la mention « ingrédients » ou « liste des ingrédients ». Dans le cas où des matières premières sont utilisées au cours du processus de fabrication et transformées en un autre produit (par exemple pour les produits fermentés comme le vin, la sauce soja, le vinaigre), il est possible d'utiliser la mention « matières premières » à la place de « ingrédients » ou « liste des ingrédients », suivie de la liste des matières premières et additifs alimentaires, et ce conformément aux clauses correspondantes de la présente norme. Il n'est pas nécessaire de mentionner les auxiliaires technologiques utilisés.

4.1.3.1.2. Les ingrédients doivent être énumérés dans l'ordre décroissant de leur proportion dans la composition du produit. Il n'est pas obligatoire d'énumérer dans l'ordre décroissant les ingrédients entrant pour moins de 2% dans la composition du produit.

4.1.3.1.3. Dans le cas où un ingrédient est lui-même composé de deux ou de plus de deux ingrédients, le nom dudit ingrédient composé (à l'exception des additifs alimentaires composés) doit figurer dans la liste des ingrédients, suivi de la liste de ses ingrédients entre parenthèses dans l'ordre décroissant de leur proportion. Il n'est pas nécessaire de mentionner les noms des ingrédients constituant un ingrédient composé dont le nom a été stipulé par une norme nationale, régionale ou d'un secteur professionnel et qui entre pour moins de 25% dans la composition du produit.

4.1.3.1.4. Pour les additifs alimentaires, il faut utiliser le nom usuel mentionné dans la norme GB2760. Les additifs alimentaires peuvent être listés sous leur nom spécifique, ou bien sous le nom de la catégorie fonctionnelle accompagné de leur nom spécifique, ou bien sous le nom de la catégorie fonctionnelle accompagné du numéro d'identification dans le Système international de numérotation (numéro INS) (se référer aux exemples détaillés dans l'annexe B). Sur une même étiquette, il faut adopter une des présentations possibles du nom de l'additif

alimentaire détaillées dans l'annexe B. Dans le cas où la présentation du nom avec le nom de la catégorie fonctionnelle accompagné du numéro INS est adoptée, s'il n'existe plus de numéro INS correspondant, ou dans le cas d'un allergène, il est possible de mentionner le nom spécifique. Dans le cas d'un additif alimentaire entrant dans la composition d'un ingrédient composé entre pour moins de 25% de la composition totale du produit, respectant la norme GB 2760 et ne remplissant pas la fonction d'auxiliaire technique, il n'est pas obligatoire d'en mentionner le nom.

4.1.3.1.5. L'eau d'ajout doit être déclarée dans la liste d'ingrédients. Il n'est pas nécessaire de déclarer l'eau ou les autres ingrédients volatils évaporés au cours de la fabrication.

4.1.3.1.6. Les emballages comestibles doivent également figurer dans la liste d'ingrédients, sauf si la réglementation nationale stipule autrement.

4.1.3.2. Les aliments suivants peuvent être mentionnés comme il est indiqué dans le tableau 1.

Tableau 1 : Nom de catégorie de certains ingrédients	
Type d'ingrédients	Nom de catégorie
Huiles raffinées autres que l'huile d'olive	« Huile » qualifiée de « végétale » ou « d'animale » et « d'hydrogénée » ou « partiellement hydrogénée » selon le cas
Amidons, autres que les amidons modifiés chimiquement	« Amidon »
Toute épice ou extrait d'épice n'excédant pas 2% du poids du produit, seul(e) ou en combinaison dans la denrée alimentaire	« Epice », « épices » ou « mélange d'épices » selon le cas
Tous les types de préparations à base de gomme utilisées dans la fabrication de la gomme de base destinée au chewing-gum	« Gomme de base »
Tous les fruits confits n'excédant pas 10% du poids du produit	« Fruits confits »
Toutes les essences alimentaires	« Essence alimentaire »

4.1.4. Mention quantitative des ingrédients

4.1.4.1. Si l'étiquette ou toute autre mention apposée sur le produit souligne la présence d'un ou plusieurs ingrédients aux caractéristiques particulières ou de valeur, il est obligatoire d'en préciser la quantité ou la proportion.

4.1.4.2. Si l'étiquette souligne l'absence ou la proportion faible d'un ou plusieurs ingrédients, il est obligatoire d'en préciser la quantité ou la proportion.

4.1.4.3. Si la présence d'un des ingrédients précédemment évoqués n'est pas particulièrement mentionnée sur l'étiquette, il n'est pas nécessaire d'en préciser la quantité ou la proportion.

4.1.5. Contenu net et spécifications

4.1.5.1. La déclaration du contenu net doit inclure le poids net, les données chiffrées et les unités du Système métrique international (se référer à l'annexe C pour la présentation).

4.1.5.2. Les unités doivent être renseignées selon le Système métrique international, le contenu net doit être renseigné sur l'emballage ou le contenant selon les présentations suivantes :

a) denrées liquides : en volume (L ou l, mL ou ml) ou en poids (g ou kg) ;

b) denrées solides : en poids (g ou kg) ;

c) denrées pâteuses ou visqueuses : en poids (g ou kg) ou en volume (L ou l, mL ou ml).

4.1.5.3. Les unités du contenu net doivent être présentées comme dans le tableau 2.

Tableau 2 : Méthode de présentation des unités du contenu net		
Système d'unité	Ordre de grandeur de la quantité Q	Unité de mesure
Volume	$Q < 1000 \text{ mL}$	mL ou ml
	$Q \geq 1000 \text{ mL}$	L ou l
Poids	$Q < 1000 \text{ g}$	g
	$Q \geq 1000 \text{ g}$	kg

4.1.5.4. La hauteur des caractères exprimant le contenu net doit respecter les critères indiqués dans le tableau 3.

Tableau 3 : Hauteur minimale des caractères du contenu net	
Ordre de grandeur de la quantité Q	Hauteur minimal des caractères en mm
$Q \leq 50 \text{ mL} ; Q \leq 50 \text{ g}$	2
$50 \text{ mL} < Q \leq 200 \text{ mL} ; 50 \text{ g} < Q \leq 200 \text{ g}$	3
$200 \text{ mL} < Q \leq 1 \text{ L} ; 200 \text{ g} < Q \leq 1 \text{ kg}$	4
$Q > 1 \text{ L} ; Q > 1 \text{ kg}$	6

4.1.5.5. Le contenu net doit être mentionné au même endroit que le nom du produit sur l'étiquette apposée sur l'emballage ou le contenant du produit.

4.1.5.6. Les denrées conditionnées dans un milieu liquide doivent porter la mention du poids égoutté du produit solide ou de sa proportion (se référer à l'annexe C pour la présentation).

4.1.5.7. Dans le cas de denrées alimentaires emballées individuellement et vendues dans un même grand emballage, le poids net ainsi que les spécifications doivent figurer sur ce dernier.

4.1.5.8. Les spécifications du produit doivent comprendre le nombre de denrées individuelles et le poids net. Chaque denrée individuelle porte la mention de son poids net (se référer à l'annexe C pour la présentation).

4.1.6. Nom, adresse et coordonnées du producteur et du distributeur

4.1.6.1. Le nom, l'adresse et les coordonnées du producteur doivent être mentionnés. Il doit s'agir du nom et de l'adresse enregistrés du producteur, responsable de la qualité et de la sécurité sanitaire des produits, présentés selon les critères énoncés ci-après.

4.1.6.1.1. Le nom et l'adresse de l'entreprise et de chacune de ses filiales légalement indépendantes doivent être indiqués séparément.

4.1.6.1.2. Dans le cas où une filiale n'est pas légalement indépendante, le nom et l'adresse de l'entreprise mère et de la filiale doivent être indiqués, ou bien seuls le nom et l'adresse de l'entreprise mère ainsi que le lieu de production (région et ville).

4.1.6.1.3. Dans le cas où le producteur aurait recours à un sous-traitant, le nom et l'adresse du sous-traitant ainsi que ceux du producteur doivent être mentionnés, ou bien le nom l'adresse et le lieu de production (région et ville) du sous-traitant.

4.1.6.2. Les coordonnées du distributeur ou du producteur légalement responsable doivent inclure au moins l'un des éléments suivants : numéro de téléphone, numéro de fax, adresse internet, ou bien l'adresse et le code postal.

4.1.6.3. Les denrées alimentaires préemballées importées doivent porter la mention du nom du pays ou de la région d'origine (par exemple Hong Kong, Macau ou Taiwan), ainsi que le nom l'adresse et les coordonnées de l'agent, de l'importateur ou du distributeur enregistrés. Il n'est pas obligatoire de mentionner le nom, l'adresse et les coordonnées du producteur.

4.1.7. Datage

4.1.7.1. La date de fabrication et la date de durabilité minimale doivent être mentionnées clairement sur l'étiquetage des denrées alimentaires préemballées. Si la date est indiquée à

une position spécifique de l'emballage, cette position doit être également indiquée. La date ne doit pas être recouverte, complétée ou amendée (se référer à l'annexe C pour la présentation).

4.1.7.2. Dans le cas où un produit emballé contient plusieurs produits emballés individuellement présentant des dates de fabrication et de durabilité minimale différentes, la date de durabilité minimale du produit individuel expirant le plus tôt doit être indiquée sur l'emballage extérieur du produit. La date de fabrication du produit individuel expirant le plus tôt doit être indiquée sur l'emballage extérieur, ou bien la date de fabrication du produit vendu. Il est également possible d'indiquer sur l'emballage extérieur la date de fabrication et la date de durabilité minimale de chacun des produits individuels.

4.1.7.3. La date doit être indiquée en mentionnant l'année, le mois puis le jour. Si cet ordre n'est pas suivi, la date doit être indiquée clairement (se référer à l'annexe C pour la présentation).

4.1.8. Conditions d'entreposage

L'étiquetage des denrées alimentaires préemballées doit comprendre les conditions d'entreposage (se référer à l'annexe C pour la présentation).

4.1.9. Numéro du certificat d'agrément de production

L'étiquetage des denrées alimentaires préemballées doit comprendre le numéro du certificat d'agrément de production, selon la réglementation correspondante.

4.1.10. Code de la norme produit

L'étiquetage des denrées alimentaires préemballées produites et vendues sur le territoire chinois (denrées alimentaires préemballées importées exceptées) doit comprendre le code de la norme produit appliquée ainsi que le numéro de série.

4.1.11. Autres éléments à mentionner

4.1.11.1. Denrées alimentaires irradiées

4.1.11.1.1. L'étiquetage des denrées alimentaires qui ont été traitées par traitement ionisant doit porter la mention « produit irradié » à proximité immédiate du nom du produit.

4.1.11.1.2. Dans le cas où des ingrédients ont été traités par traitement ionisant, il faut l'indiquer dans la liste des ingrédients.

4.1.11.2. Denrées alimentaires génétiquement modifiées

L'étiquetage des denrées alimentaires génétiquement modifiées doit respecter la réglementation en vigueur.

4.1.11.3. Etiquetage nutritionnel

4.1.11.3.1. L'étiquetage des denrées alimentaires spéciales ainsi que l'étiquetage des denrées alimentaires et des compléments alimentaires pour les nourrissons doit comprendre les ingrédients nutritionnels principaux et leurs proportions, conformément à la norme GB 13432.

4.1.11.3.2. Si l'étiquetage des autres denrées alimentaires doit également comporter l'étiquetage nutritionnel, celui-ci doit être mentionné conformément à la réglementation correspondante.

4.1.11.4. Mention qualitative

Le classement de qualité doit être mentionné conformément à la norme établissant un classement de qualité pour les denrées alimentaires correspondantes.

4.2. Etiquetage des denrées vendues indirectement au consommateur

L'étiquetage des denrées alimentaires préemballées vendues indirectement au consommateur doit inclure le nom du produit, le poids net et les spécifications, la date de fabrication, la date de durabilité minimale et les conditions d'entreposage, conformément aux critères énoncés à la section 4.1. Toute autre information non mentionnée sur l'étiquette doit être indiquée dans le mode d'emploi.

4.3. Dérogations aux dispositions obligatoires d'étiquetage

4.3.1. Il est possible de ne pas indiquer la date de durabilité minimale sur l'étiquetage des denrées alimentaires préemballées suivantes : les boissons alcoolisées dont la teneur en alcool est de 10% ou plus, le vinaigre, le sel, le sucre sous forme solide et le glutamate monosodique.

4.3.2. Dans le cas où la superficie du contenant ou de l'emballage ne dépasse pas 10 cm² (se référer à l'annexe A pour le calcul de la surface maximale), il est possible de n'indiquer que le nom du produit, le poids net et le nom et l'adresse du producteur (ou du distributeur).

4.4. Mentions d'étiquetage recommandées

4.4.1. Numéro de lot

Selon la nature du produit, il est possible d'indiquer le numéro de lot.

4.4.2. Mode d'emploi

Selon la nature du produit, il est possible d'indiquer sur le contenant le mode d'ouverture, le mode d'emploi, le mode de cuisson ou des instructions pour la reconstitution du produit le cas échéant, afin d'en faciliter la compréhension par consommateur.

4.4.3. Allergènes

4.4.3.1. Les denrées alimentaires et autres produits ci-dessous peuvent être allergènes. Dans le cas où ils seraient utilisés comme ingrédients, leurs noms doit figurer clairement dans la liste d'ingrédients ou bien un avertissement doit être ajouté à proximité de la liste d'ingrédients :

- a) les céréales et les produits dérivés contenant du gluten (par exemple : blé, seigle, orge, avoine, épeautre ou leurs souches hybrides) ;
- b) les crustacés et produits dérivés (par exemple : crevette, écrevisse, crabe) ;
- c) poissons et produits dérivés ;
- d) œufs et produits dérivés ;
- e) arachides et produits dérivés ;
- f) soja et produits dérivés ;
- g) lait et produits laitiers (y compris le lactose) ;
- h) noix et autres fruits à coque et produits dérivés.

4.4.3.2. Si un des produits cités dans l'alinéa précédent peut être introduit au cours du processus de fabrication dans le produit final, un avertissement doit être ajouté à proximité de la liste des ingrédients.

5. Autres

L'étiquetage de denrées soumises à un examen ou un accord spécial doit être effectué conformément à la réglementation correspondante.

ANNEXE A

Méthode de calcul de la surface maximale de l'étiquette

A.1. Méthode de calcul pour les emballages ou les contenants rectangulaires

Produit de la hauteur (en cm) par la longueur (en cm) de l'emballage ou du contenant rectangulaire.

A.2. Méthode de calcul pour les emballages ou les contenants cylindriques

Produit de la hauteur (en cm) par 40% de la circonférence (en cm) de l'emballage ou du contenant.

A.3. Méthode de calcul pour d'autres types d'emballages ou contenants

40% de la surface totale de l'emballage ou du contenant.

Dans le cas où l'emballage ou le contenant présente une surface principale, ladite surface doit être considérée comme surface maximale de l'étiquette.

Dans le cas où l'emballage est un sac, la soudure ne doit pas être prise en compte dans le calcul. Dans le cas d'emballages en forme de bouteille ou de conserve, l'épaule, le col, l'extrémité supérieure et inférieure ne sont pas à prendre en compte.

ANNEXE B

Présentation des additifs alimentaires dans la liste des ingrédients

B.1. Déclaration des additifs alimentaires sous le nom spécifique, dans l'ordre décroissant de leur proportion dans la composition du produit

Ingrédients : eau, lait entier en poudre, crème légère, huile végétale, chocolat (pâte de cacao, sucre raffiné blanc, beurre de cacao, phosphoacylglycérol, polyricinoléate de polyglycérol, arôme, tartrazine), sirop de glucose, esters de propylène glycol d'acides gras, carraghénane, gomme de guar, roucou, maltodextrine et arôme.

B.2. Déclaration des additifs alimentaires sous le nom de la catégorie fonctionnelle et le numéro INS, dans l'ordre décroissant de leur proportion dans la composition du produit

Ingrédients : eau, lait entier en poudre, crème légère, huile végétale, chocolat (pâte de cacao, sucre raffiné blanc, beurre de cacao, émulsifiants (322, 476), arôme, colorant (102)), sirop de glucose, émulsifiant (477), épaississants (407, 412), colorant (160b), maltodextrine et arôme.

B.3. Déclaration des additifs alimentaires sous le nom de la catégorie fonctionnelle et le nom spécifique, dans l'ordre décroissant de leur proportion dans la composition du produit

Ingrédients : eau, lait entier en poudre, crème légère, huile végétale, chocolat (pâte de cacao, sucre raffiné blanc, beurre de cacao, émulsifiants (phosphoacylglycérol, polyricinoléate de polyglycérol), arôme, colorant (tartrazine)), sirop de glucose, émulsifiant (esters de propylène glycol d'acides gras), épaississants (carraghénane, gomme de guar), colorant (roucou), maltodextrine et arôme.

B.4. Déclaration et présentation conjointes des additifs alimentaires

B.4.1. Principe général

Les additifs alimentaires utilisés directement au cours de la fabrication du produit doivent être déclarés. La déclaration des éléments nutritifs, des arômes, des gommes présentes dans les chewing-gums peut être inclus dans la liste des ingrédients. Les additifs alimentaires utilisés indirectement ne sont pas à déclarer. Les additifs alimentaires sont déclarés dans la liste des ingrédients selon leur poids total.

B.4.2. Déclaration de tous les additifs alimentaires sous le nom spécifique

Ingrédients : eau, lait entier en poudre, crème légère, huile végétale, chocolat (pâte de cacao, sucre raffiné blanc, beurre de cacao, phosphoacylglycérol, polyricinoléate de polyglycérol, arôme, tartrazine), sirop de glucose, additifs alimentaires (esters de propylène glycol d'acides gras, carraghénane, gomme de guar, roucou), maltodextrine et arôme.

B.4.3. Déclaration de tous les additifs alimentaires sous le nom de la catégorie fonctionnelle et le numéro INS

Ingrédients : eau, lait entier en poudre, crème légère, huile végétale, chocolat (pâte de cacao, sucre raffiné blanc, beurre de cacao, émulsifiants (322, 476), arôme, colorant (102)), sirop de glucose, additifs alimentaires (émulsifiant (477), épaississants (407, 412), colorant (160b)), maltodextrine et arôme.

B.4.4. Déclaration de tous les additifs alimentaires sous le nom de la catégorie fonctionnelle et le nom spécifique

Ingrédients : eau, lait entier en poudre, crème légère, huile végétale, chocolat (pâte de cacao, sucre raffiné blanc, beurre de cacao, émulsifiants (phosphoacylglycérol, polyricinoléate de polyglycérol), arôme, colorant (tartrazine)), sirop de glucose, additifs alimentaires (émulsifiant (esters de propylène glycol d'acides gras), épaississants (carraghénane, gomme de guar), colorant (roucou)), maltodextrine et arôme.

ANNEXE C

Présentations d'étiquetage recommandées pour certaines mentions

C.1. Informations générales

La présente annexe propose des présentations d'étiquetage recommandées pour certaines mentions à titre d'exemples, il est possible de choisir sans s'y limiter une présentation parmi celles proposées. Dans le cas où la présentation de certaines mentions doit s'adapter aux spécificités du produit ou de l'emballage, la présentation retenue doit être cohérente avec les présentations recommandées ci-après.

C.2. Présentation du poids net et des spécifications

Par souci de clarté, l'unité utilisée pour présenter le poids net est le gramme, le séparateur est le deux-points. L'étiquetage réel doit prendre en compte les caractéristiques du produit et adopter l'unité qui convient. Des blancs ou d'autres signes peuvent être utilisés comme séparateur.

C.2.1. Le poids net (ou les spécifications) de denrées alimentaires préemballées individuellement peut être présenté comme suit :

Poids net (ou poids net/spécifications) : 450 g ;

Poids net (ou poids net/spécifications) : 225 g (200 g + 25 g gratuits) ;

Poids net (ou poids net/spécifications) : 200 g + 25 g gratuits ;

Poids net (ou poids net/spécifications) : (200 + 25) g ;

C.2.2. Le poids net et le poids égoutté (solides) peuvent être présentés comme suit (exemple de conserves de poires au sirop) :

Poids net (ou poids net/spécifications) : 425 g poids égoutté (ou solide ou morceaux de poires) : pas moins de 225 g (ou pas moins de 60%).

C.2.3. Dans le cas de plusieurs denrées identiques emballées individuellement et vendues dans un unique emballage, le poids net et les spécifications peuvent être présentés comme suit :

Poids net (ou poids net/spécifications) : 40 g × 5 ;

Poids net (ou poids net/spécifications) : 5 × 40 g ;

Poids net (ou poids net/spécifications) : 200 g (5 × 40 g) ;

Poids net (ou poids net/spécifications) : 200 g (40 g × 5) ;

Poids net (ou poids net/spécifications) : 200 g (5 sachets) ;

Poids net : 200 g Spécifications : 5×40 g ;

Poids net : 200 g Spécifications : $40 \text{ g} \times 5$;

Poids net : 200 g Spécifications : 5 sachets ;

Poids net (ou poids net/spécifications) : 200 g ($100 \text{ g} + 50 \text{ g} \times 2$) ;

Poids net (ou poids net/spécifications) : 200 g ($80 \text{ g} \times 2 + 40 \text{ g}$) ;

Poids net : 200 g Spécifications : $100 \text{ g} + 50 \text{ g} \times 2$;

Poids net : 200 g Spécifications : $80 \text{ g} \times 2 + 40 \text{ g}$.

C.2.4. Dans le cas de plusieurs denrées différentes emballées individuellement et vendues dans un unique emballage, le poids net et les spécifications peuvent être présentés comme suit :

Poids net (ou poids net/spécifications) : 200 g (produit A $40 \text{ g} \times 3$, produit B $40 \text{ g} \times 2$) ;

Poids net (ou poids net/spécifications) : 200 g ($40 \text{ g} \times 3$, $40 \text{ g} \times 2$) ;

Poids net (ou poids net/spécifications): 100 g produit A, $50 \text{ g} \times 2$ produit B, 50 g produit C ;

Poids net (ou poids net/spécifications): produit A: 100g, produit B: $50 \text{ g} \times 2$, produit C: 50g ;

Poids net / spécifications : 100 g (produit A), $50 \text{ g} \times 2$ (produit B), 50 g (produit C) ;

Poids net / spécifications : produit A 100g, produit B $50 \text{ g} \times 2$, produit C 50g.

C.3. Présentation des dates

Un blanc, un slash, un tiret, un point peuvent être utilisés comme séparateur entre l'année, le mois et le jour (ou bien sans séparateur). L'année est présentée avec quatre chiffres, deux chiffres dans le cas de petits emballages, le mois et le jour sont présentés avec deux chiffres.

Les dates peuvent être présentées comme suit :

20 mars 2010 ;

2010 03 20 ; 2010/03/20 ; 20100320 ;

(mm/jj/aa) : 03 20 2010 ; 03/20/2010 ; 03202010.

C.4. Présentation de la date de durabilité minimale

La date de durabilité minimale peut être présentée comme suit :

A consommer de préférence avant le ... ;

Date de durabilité minimale (jusqu'à) ... ; durabilité minimale xx mois (ou xx jours, ou xx semaines, ou xx ans).

C.5. Présentation des conditions d'entreposage

Les conditions d'entreposage peuvent être précédées de la mention « conditions d'entreposage », « conditions de conservation », ou « méthode de conservation », ou n'être précédées d'aucune mention.

Les conditions d'entreposage peuvent être présentées comme suit :

A conserver à température ambiante (ou au congélateur, ou dans une chambre frigorifique, ou dans un endroit frais, sec et sombre) ;

A conserver entre xx et xx °C ;

A conserver à température ambiante, après ouverture au réfrigérateur ;

Température : \leq xx °C, Humidité : \leq xx %.