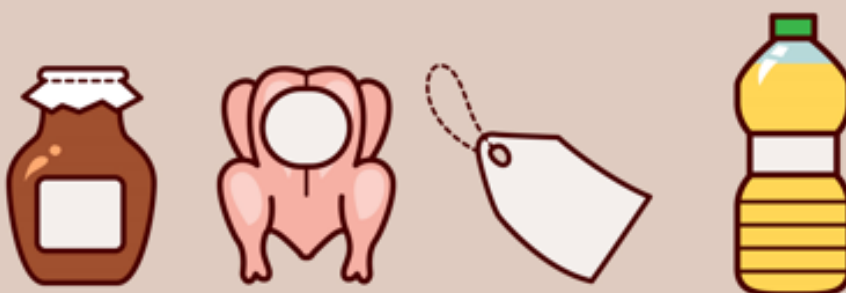


T'AS TOUT SUR TON ÉTIQUETTE?



Avec le soutien de
la



Wallonie



T'AS TOUT SUR TON ÉTIQUETTE?

Version 3 - juillet 2023

Le guide « T'as tout sur ton étiquette ? » a été conçu et édité par DiversiFerm en 2016 avec la collaboration de Mélanie Ringuet, Thérèse Godrie, Juliette de Laubier et Sybille Di Tanna du pôle qualité et hygiène de DiversiFerm - Gembloux Agro-Bio Tech - ULiège).

La version 3 de ce guide propose de nouvelles sections générales (étiquetage bio, appellation d'origine protégée), de nouveaux exemples d'étiquette ainsi qu'une introduction étoffée et revue.

La mise en page a été confiée à Sophie Bihin
Révisions et mises à jour par Sophie Verbruggen

Ont collaboré à cette édition : Juliette de Laubier, Sybille Di Tanna, Viviane Patz, Aurélie Lainé Naomi Barbosa, Adeline Lefèvre et Stéphane Winandy de DiversiFerm.

Pour la section sur l'étiquetage Bio : Bénédicte Henrotte de Biowallonie. Pour la section sur les appellations d'origine : Bérénice Fassotte et Emilie Lefébure (Agrilabel).



DiversiFerm est une structure soutenue par la Wallonie qui a pour vocation de proposer son appui aux personnes souhaitant valoriser les produits issus de l'agriculture de Wallonie.

Pour en savoir plus, n'hésitez pas à prendre contact avec notre équipe :

+32 (0)81/62.23.17

www.diversiferm.be

info@diversiferm.be

TABLE DES MATIÈRES

| | |
|---|----|
| INTRODUCTION | 6 |
| MODES DE COMMERCIALISATION | 7 |
| MENTIONS OBLIGATOIRES | 11 |
| ALLERGÈNES. | 18 |
| DÉCLARATION NUTRITIONNELLE | 20 |
| ALLÉGATIONS NUTRITIONNELLES ET SANTÉ. | 22 |
| ETIQUETAGE DES PRODUITS BIO | 23 |
| LES SYSTÈMES DE QUALITÉ EUROPÉENS : AOP, IGP, STG | 27 |
| SYSTÈME RÉGIONAL DE « QUALITÉ PLUS ». | 30 |
| AUTRES OBLIGATIONS. | 32 |
| PRODUITS LAITIERS | 35 |
| Lait. | 38 |
| Beurre. | 40 |
| Fromage frais | 42 |
| Fromage affiné | 43 |
| Fromage saumuré | 45 |
| Crème glacée | 47 |
| Yaourt | 48 |
| Desserts lactés | 50 |
| FRUITS ET LEGUMES. | 53 |
| Fruits et légumes frais | 56 |
| Pommes de terre. | 59 |
| Jus de fruits/légumes. | 61 |
| Conserve de légumes | 62 |
| Soupe de légumes | 63 |
| Confiture | 64 |

| | |
|---|------------|
| Sorbet | .66 |
| Pâte de fruits | .67 |
| CÉRÉALES ET LÉGUMINEUSES | 69 |
| Farine | .72 |
| Pain | .75 |
| Pâtes alimentaires. | .76 |
| Autre | .77 |
| VIANDES | 79 |
| Viande fraîche | .83 |
| Préparation de viande | .87 |
| Produit de viande | .90 |
| Colis de viande | .93 |
| POISSONS. | 95 |
| Poisson frais | .98 |
| Poisson préparé. | .99 |
| BOISSONS ALCOOLISÉES | 101 |
| vin | 104 |
| Bière. | 106 |
| ŒUFS | 107 |
| AUTRES DENRÉES. | 111 |
| Miel | 114 |
| Insectes. | 115 |
| Épicerie. | 117 |
| Plat préparé. | 121 |
| Dessert | 128 |

INTRODUCTION

En 2011, de nouvelles règles européennes (**règlement 1169/2011**) ont été mises en place pour l'étiquetage des denrées alimentaires.

Cette réglementation, qui est entrée entièrement en application **depuis le 13 décembre 2014**, a pour mot d'ordre la « **transparence** » : en formalisant la manière d'étiqueter les produits alimentaires, les consommateurs doivent pouvoir acheter en toute connaissance de cause, sans risque d'être induits en erreur.

Les mêmes règles s'appliquent à **toutes les denrées alimentaires vendues au consommateur final**. Cependant, de nombreuses prescriptions ne concernent que les produits préemballés.

Ce guide a pour vocation de vous aider à concevoir vos étiquettes, en vous donnant une série d'indications à respecter. Il donne de nombreux exemples et cas pratiques, et renvoie à certains documents explicatifs.

Ce guide ne remplace pas la réglementation en vigueur et doit être utilisé en tenant compte de l'évolution de la législation.

MODES DE COMMERCIALISATION

Des informations doivent être transmises au consommateur final, elles varient selon le conditionnement et le mode de commercialisation. Vous retrouverez ci-après un tableau reprenant ces mentions et les cas dans lesquels celles-ci doivent être transmises. Si nécessaire, les autres informations obligatoires sont fournies et rendues facilement accessibles pour permettre l'information du consommateur.

Vente en vrac

Pour les **denrées alimentaires proposées non préemballées** à la vente au consommateur final et aux collectivités : seule l'indication des ingrédients provoquant des allergies/intolérances doit être obligatoirement transmise, soit oralement soit par écrit (par exemple via une affiche dans le point de vente).

Si nécessaire, les autres informations obligatoires (recensées dans la section *Mentions obligatoires*) sont fournies et rendues facilement accessibles pour permettre l'information du consommateur final. Aucun frais ne peut être réclamé à l'acheteur pour la fourniture de ces informations.

Denrées préemballées en vue d'une vente immédiate

Les **denrées alimentaires préemballées en vue d'une vente immédiate** ne sont pas non plus soumises à un étiquetage complet.

Que considère-t-on comme denrées préemballées en vue d'une vente immédiate ?

- Les denrées préemballées vendues par le fabricant dans l'établissement où elles ont été fabriquées¹.
- Les denrées préemballées vendues dans un établissement exploité par le même opérateur que l'établissement où elles ont été fabriquées à condition que cet opérateur exploite au maximum 5 établissements.
- Les denrées préemballées vendues dans l'établissement où elles ont été emballées à condition que la vente ait lieu au plus tard le jour suivant le jour d'emballage.
- Ces règles sont également d'application pour un commerce ambulancier.

¹ Les opérations suivantes ne sont pas considérées comme « fabrication » : le portionnement, l'ajout d'eau, le conditionnement, la décongélation, ...

Comme pour la vente en vrac, l'information sur les allergènes doit également être transmise, soit oralement soit par écrit. La date de péremption doit également figurer sur l'emballage.

Dans le cas des denrées vendues dans l'établissement où elles ont été emballées, la date d'emballage ou un système interne démontrant que la vente a lieu au maximum le jour suivant l'emballage est également obligatoire.

Denrées préemballées

Une **denrée alimentaire préemballée** est une unité de vente destinée à être présentée en l'état au consommateur final, constituée par une denrée alimentaire et l'emballage dans lequel elle a été conditionnée avant sa présentation à la vente. Le contenu ne peut être modifié sans que l'emballage subisse une ouverture ou une modification.

Les denrées alimentaires qui sont conditionnées dans un emballage seulement après avoir fait l'objet d'une **commande préalable ne sont pas considérées comme préemballées**. Les informations obligatoires sont, dans ce cas, reprises dans la section *Vente en vrac*.

Pour les denrées alimentaires préemballées, les informations obligatoires énumérées dans la section *Mentions obligatoires* doivent figurer directement sur l'emballage ou sur une étiquette attachée à celui-ci.

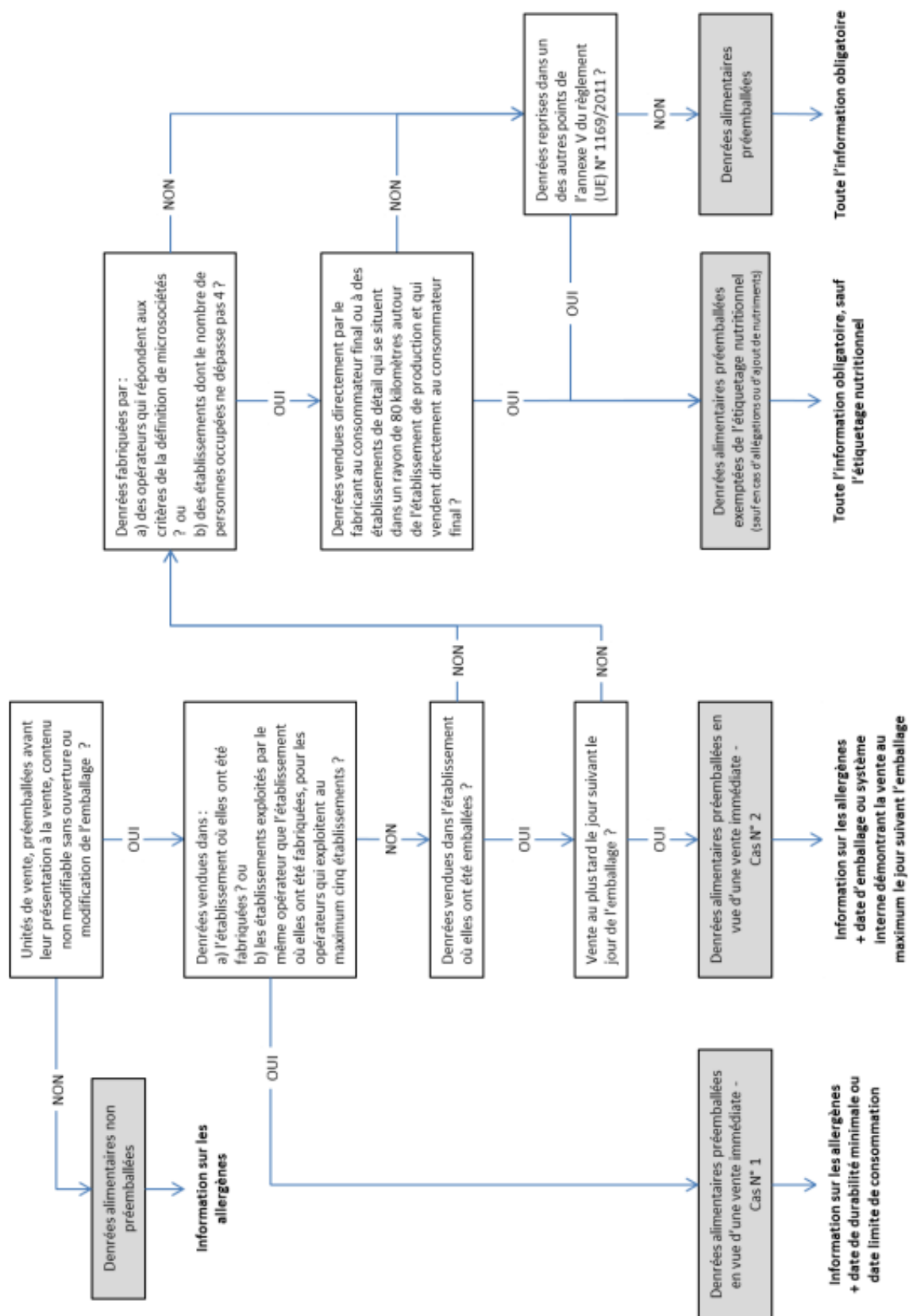
Dans certains cas, la déclaration nutritionnelle n'est pas obligatoire. Ces cas sont énumérés dans la section *Déclaration nutritionnelle*. De plus si la surface la plus grande de votre emballage est inférieure à une certaine taille, il est possible d'omettre certaines mentions. Celles-ci sont énumérées dans le tableau ci-après.

Vente à distance (par exemple via une plateforme web)

Lors d'une vente à distance, l'entreprise met à la disposition du consommateur au moment de la vente l'ensemble des mentions obligatoires (voir chapitre suivant) à l'exception de la date de péremption. La date de péremption doit être communiquée au plus tard au moment de la livraison.

D'autres exigences, non spécifiques aux denrées alimentaires, sont également d'application en cas de vente à distance. Vous retrouvez ces exigences dans notre *Vade-mecum* de la valorisation des produits agricoles et de leur commercialisation en circuit court disponible en ligne : www.diversiferm.be/vade-mecum.

Arbre décisionnel pour déterminer quelles sont les mentions d'étiquetage obligatoires.



MENTIONS OBLIGATOIRES SUR L'ETIQUETTE

| | Denrées non préemballées | Denrées préemballées pour vente immédiate | Denrées préemballées Surface de la face la plus grande | | | Cas de vente à distance | | Cas de vente à intermédiaire ¹ | |
|---|--------------------------|---|---|------------------------------|----------------------|-------------------------|----------------|---|---------------------|
| | | | < 10 cm ² | ≥ 10 et < 80 cm ² | ≥ 80 cm ² | Avant achat | À la livraison | Documents commerciaux ² | Emballage extérieur |
| Hauteur min. d'un caractère en minuscule | | | 0,9 mm | 0,9 mm | 1,2 mm | | | | |
| Dénomination | | | v | v | v | v | v | v | v |
| Ingrédients | | | autres moyens ou à la demande du consommateur | v | v | v | v | v | |
| Allergènes | v (écrit ou oral) | v (écrit ou oral) | v | v | v | v | v | v | |
| Quantité nette | | | v | v | v | v | v | v | |
| Date de péremption | | v | v (+ date emballage) | v | v | v | v | v | v |
| Conditions particulières de conservation et/ou d'utilisation | | | | v | v | v | v | v | v |
| Nom et adresse de l'exploitant | | | | v | v | v | v | v | v |
| Pays d'origine | | | | v | v | v | v | v | |
| Mode d'emploi | | | | v | v | v | v | v | |
| Titre alcoométrique ³ | | | | v | v | v | v | v | |
| Déclaration nutritionnelle | | | | v si > 25 cm ² | v | v | v | v | |
| N° de lot | | | | v | v | v | v | v | |
| Ces mentions doivent figurer dans le même champ visuel | | | | | | | | | |

1 : Y compris aux collectivités uniquement si les denrées sont livrées pour y être préparées, transformées, fractionnées ou débitées.

2 : L'ensemble des mentions obligatoires peuvent figurer soit sur l'étiquetage soit sur les documents commerciaux à conditions que ceux-ci soient envoyé avant la vente ou en même temps que celle-ci.

3 : Pour les boissons titrant plus de 1,2 % en volume d'alcool.

MENTIONS OBLIGATOIRES

Vous trouverez ici les différentes mentions qui sont généralement obligatoires en cas d'étiquetage complet. Des particularités liées à chaque produit seront traitées ultérieurement dans chaque fiche étiquette de ce document.



- | | | |
|--|--|--|
| 1. Dénomination | 7. Conditions de conservation et/ou d'utilisation | 11. Titre alcoométrique pour les boissons > alc.1,2 % vol |
| 2. Liste des ingrédients | 8. Coordonnées de l'exploitant | 12. Déclaration nutritionnelle |
| 3. Ingrédients allergènes | 9. Marque de salubrité | 13. Numéro de lot |
| 4. Quantité de certains ingrédients | 10. Mode d'emploi | 14. Pays d'origine |
| 5. Quantité nette | | |
| 6. Date de péremption | | |

1. Dénomination de la denrée alimentaire

La dénomination de la denrée alimentaire est sa dénomination légale. En l'absence d'une telle dénomination, la dénomination de la denrée est son nom usuel ou, à défaut, un nom descriptif. Une dénomination de fantaisie ne peut se substituer à la dénomination de la denrée alimentaire.

En fonction du type de produit, certaines mentions doivent figurer dans la dénomination telle qu'*au lait cru* pour les produits au lait cru ou *décongelé* pour les produits décongelés.

2. Liste des ingrédients

La liste des ingrédients est assortie d'un intitulé ou précédée d'une mention *ingrédients* ou comportant ce terme. Elle comprend tous les ingrédients de la denrée alimentaire, dans l'ordre décroissant de leur importance pondérale au moment de leur mise en œuvre dans la fabrication de la denrée.

Lorsqu'un ingrédient d'une denrée alimentaire a lui-même été préparé à partir de plusieurs ingrédients, ces derniers doivent être énumérés dans la liste des ingrédients de la denrée.

Une liste des ingrédients n'est pas requise pour les denrées alimentaires suivantes :

- les fruits et légumes frais, y compris les pommes de terre, qui n'ont pas fait l'objet d'un épluchage, d'un découpage ou d'autres traitements similaires ;
- les eaux gazéifiées ;
- les vinaigres de fermentation ;
- les fromages, le beurre, les laits et crèmes fermentés pour autant que n'aient pas été ajoutés d'autres ingrédients que ceux nécessaires à leur fabrication ;
- les produits ne comportant qu'un seul ingrédient ;
- les boissons titrant plus de 1,2 % d'alcool en volume. Attention: nouvelle législation pour les vins de raisins.

Vous trouverez d'autres informations utiles dans le tableau de la page suivante.

ÉNUMÉRATION ET DÉSIGNATION DE CERTAINS INGRÉDIENTS

| | |
|--|---|
| ADDITIFS | <p>L'indication des additifs dans la liste d'ingrédients n'est pas requise s'ils ne remplissent pas de fonction technologique dans le produit fini.</p> <p>Les additifs sont obligatoirement désignés par le nom de catégorie fonctionnelle (acidifiant, conservateur, stabilisant) suivi de leur nom spécifique ET/OU de leur numéro EXXX.</p> |
| MÉLANGE DE FRUITS, LÉGUMES OU CHAMPIGNONS | <p>Peuvent être regroupés dans la liste des ingrédients sous la désignation « fruits », « légumes » ou « champignons » suivie de la mention « en proportion variable » (si aucun ne prédomine significativement), immédiatement suivie de l'énumération des fruits, légumes ou champignons présents.</p> |
| MÉLANGE D'ÉPICES | <p>Peuvent être énumérés dans un ordre différent à condition que la liste desdits ingrédients soit accompagnée d'une mention telle que « en proportion variable » (si aucune épice ne prédomine significativement).</p> <p>Toutes épices n'excédant pas 2 % en poids dans la denrée peuvent être désignées sous les termes « épices » ou « mélange d'épices ».</p> |
| INGRÉDIENTS < 2 % DANS LE PRODUIT FINI | <p>Peuvent être énumérés dans un ordre différent à la suite des autres ingrédients.</p> |
| HUILES OU GRAISSES VÉGÉTALES | <p>Peuvent être regroupées dans la liste des ingrédients sous la désignation « huiles végétales » ou « graisses végétales » respectivement, immédiatement suivie de l'énumération des origines végétales spécifiques et éventuellement suivie de la mention « en proportion variable ». L'expression « totalement hydrogénée » ou « partiellement hydrogénée », selon le cas, doit accompagner la mention d'une huile hydrogénée.</p> |
| ARÔMES | <p>Les arômes sont désignés soit sous le terme « arôme(s) » ou sous une dénomination plus spécifique.</p> |
| EAU | <p>La quantité d'eau ajoutée est déterminée en soustrayant la quantité de produits finis et la quantité d'ingrédients mis en œuvre. Elle peut être omise de l'étiquette, si elle n'excède 5 % du produit fini.</p> |

3. Allergènes

Pour plus d'informations à ce sujet, veuillez consulter la section *Allergènes*.

4. Quantité de certains ingrédients

L'indication de la quantité d'un ingrédient ou d'une catégorie d'ingrédients utilisés dans la fabrication ou la préparation d'une denrée alimentaire est requise lorsque cet ingrédient ou cette catégorie d'ingrédients figure ou est associée à la dénomination de la denrée ou est mis en évidence dans l'étiquetage de celle-ci (via des mots, des photos ou autre représentation graphique).

L'indication de la quantité d'un ingrédient ou d'une catégorie d'ingrédients :

- est exprimée en pourcentage et correspond à la quantité du ou des ingrédients au moment de leur mise en œuvre ;
- figure soit dans la dénomination de la denrée alimentaire, soit à proximité immédiate de cette dénomination, ou dans la liste des ingrédients en rapport avec l'ingrédient ou la catégorie d'ingrédients dont il s'agit.

5. Quantité nette de denrée alimentaire

La quantité nette d'une denrée alimentaire est exprimée :

- en unités de volume pour les produits liquides (l, cl ou ml),
- en unités de masse pour les autres produits (kg ou g).

Lorsqu'une denrée alimentaire solide est présentée dans un liquide de couverture, le poids net égoutté de cette denrée alimentaire est également indiqué. Attention, l'huile n'est pas considérée comme un liquide de couverture. Lorsqu'une denrée alimentaire est glazurée, le poids net déclaré ne doit pas comprendre le poids de la glace (cas des poissons).

Attention seules certaines denrées peuvent être vendues à la pièce¹, pour toutes les autres la quantité nette doit figurer sur l'étiquette.

¹ Cf. Arrêté royal du 26 janvier 1976 relatif à certaines modalités de l'indication de la quantité.

6. Date de péremption

La date de péremption se définit comme la fin de la durée de vie de l'aliment. On retrouve deux types de dates de péremption: la date de durabilité minimale (DDM) et la date limite de consommation (DLC).

- **La date de durabilité minimale** est utilisée dans le cas de denrées alimentaires microbiologiquement stables, et est indiquée comme suit :

« à consommer de préférence avant le jj/mm/aaaa »
(ou la référence à l'endroit où la date est indiquée sur l'étiquetage)

OU

« à consommer de préférence avant fin mm/aaaa »
(si durabilité > 3 mois et ≤ 18 mois)
ou « à consommer de préférence avant fin aaaa »
(si durabilité > 18 mois).

En cas de besoin, ces mentions sont complétées par l'indication des conditions de conservation dont le respect permet d'assurer la durabilité indiquée. Certaines denrées alimentaires doivent être conservées de manière spécifique après ouverture du conditionnement car ces denrées sont périssables une fois le conditionnement ouvert (par ex. lait UHT).

- **La date limite de consommation** est utilisée dans le cas de denrées alimentaires microbiologiquement très périssables, c'est à-dire présentant, après une courte période, un danger immédiat pour la santé humaine. Elle est indiquée comme suit:

« à consommer jusqu'au jj/mm/aaaa »
(ou la référence à l'endroit où la date est indiquée sur l'étiquetage)

Ces mentions sont suivies d'une description des conditions de conservation à respecter.

En cas de congélation de viande, préparations de viande ou de produits de la pêche non transformés, la date de congélation ou la date de première congélation (ou la référence à l'endroit où est indiquée la date sur l'étiquetage) est précédée des termes :
«**produit congelé le jj/mm/aaaa**».

Une date de péremption n'est pas requise notamment pour les produits suivants :

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

- des vins et des produits similaires obtenus à partir d'autres fruits ;
- des boissons titrant 10 % ou plus en volume d'alcool ;
- des produits de la boulangerie et de la pâtisserie (qui sont normalement consommés dans le délai de vingt-quatre heures) ;
- des vinaigres, du sel de cuisine ; des sucres à l'état solide et
- produits de confiserie.

7. Conditions de conservation et/ou d'utilisation

Si les denrées requièrent des conditions particulières de conservation et/ou d'utilisation, celles-ci sont indiquées. Pour certaines denrées une température maximale de conservation est définie de manière réglementaire (voir annexe).

Pour permettre une bonne conservation ou une bonne utilisation de la denrée après ouverture de son emballage, les conditions de conservation et le délai de consommation sont indiqués, le cas échéant.

De plus, pour les produits congelés, il faut indiquer : « Ne pas recongeler après décongélation ».

8. Coordonnées de l'exploitant

Il s'agit du nom ou de la raison sociale et l'adresse de l'exploitant du secteur alimentaire sous lequel la denrée alimentaire est commercialisée ainsi que son adresse. Les autres informations telles qu'un numéro de téléphone ou de TVA ne sont pas obligatoires.

Cet exploitant sera responsable des informations sur les denrées alimentaires et veillera à la présence et à l'exactitude des informations reprisent sur l'étiquetage.

9. Mode d'emploi

Un mode d'emploi est indiqué lorsque son absence rendrait difficile un usage approprié de la denrée alimentaire.

10. Titre alcoométrique

Le titre alcoométrique volumique acquis des boissons titrant plus de 1,2 % d'alcool en volume est indiqué par un chiffre comportant au maximum une décimale. Il est suivi du symbole « % vol » et peut être précédé du terme « alcool » ou de l'abréviation « alc. ». Le titre alcoométrique est déterminé à 20°C.

11. Déclaration nutritionnelle

Ce sujet fait l'objet d'une section dédiée dans la suite de ce document.

12. Numéro de lot

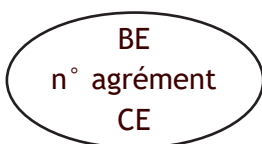
L'indication du numéro de lot est précédée par la lettre « L », sauf dans le cas où elle se distingue clairement des autres indications d'étiquetage. Le numéro de lot peut être omis si la date de durabilité ou la date limite de consommation permet d'assurer la traçabilité, c'est-à-dire lorsque cette date se compose, clairement et au minimum du jour et du mois.

13. Marque de salubrité



Les produits d'origine animale provenant d'établissements soumis à un agrément ne peuvent être mis sur le marché que s'ils portent :

- une marque de salubrité d'identification ovale indiquant le pays dans lequel l'établissement est situé,
- son numéro d'agrément et
- l'abréviation CE (Communauté Européenne).



Exemple de marque d'identification

La marque peut, selon la présentation des différents produits d'origine animale, être apposée directement sur le produit, le conditionnement ou l'emballage, ou être imprimée sur une étiquette apposée sur le produit, le conditionnement ou l'emballage. La marque peut également consister en une plaque inamovible faite d'un matériau résistant.

Cette marque est uniquement réservée aux établissements **agréés**, on ne peut l'apposer sur des denrées qui ont été produites ou transformées dans des établissements qui ne travaillent pas sous agrément.

14. Pays d'origine

L'indication du pays d'origine ou du lieu de provenance est obligatoire dans certains cas, principalement :

- dans les cas où son omission serait susceptible d'induire en erreur les consommateurs ;
- pour les viandes fraîches, fruits, légumes, le miel, l'huile d'olive ...

ALLERGÈNES

L'information sur les allergènes doit toujours pouvoir être transmise au consommateur. Cette information peut être communiquée par écrit (étiquette, affiche dans le magasin, ...), soit oralement.

Seuls les allergènes repris dans la liste ci-dessous doivent être mis en évidence.



Céréales contenant du gluten, à savoir blé, épeautre, blé de Khorasan, seigle, orge, avoine ou leurs souches hybridées, et produits à base de ces céréales



Crustacés et produits à base de crustacés



Œufs et produits à base d'œufs



Poissons et produits à base de poissons



Arachides et produits à base d'arachides



Soja et produits à base de soja



Lait et produits à base de lait (y compris le lactose)



Fruits à coque : amandes, noisettes, noix, noix de cajou, noix de pécan, noix du Brésil, pistaches, noix de Macadamia, et produits à base de ces fruits



Céleri et produits à base de céleri



Moutarde et produits à base de moutarde



Graines de sésame et produits à base de graines de sésame



Anhydride sulfureux et sulfites (>10mg/l)



Lupin et produits à base de lupin



Mollusques et produits à base de mollusques

Liste des allergènes

Les ingrédients listés ci-dessus doivent être indiqués dans la liste des ingrédients de vos produits et accompagnés d'une référence claire du nom de la substance ou du produit provoquant l'allergie ou l'intolérance.

Mettre en évidence les allergènes

Le nom de la substance ou le produit est mis en évidence par une impression qui le distingue clairement du reste de la liste des ingrédients (par exemple : en MAJUSCULE, en **gras** ou en **couleur**).

L'indication des allergènes n'est pas requise lorsque la dénomination de la denrée alimentaire fait clairement référence au nom de la substance ou du produit concerné.

L'étiquetage de précaution

L'étiquetage de précaution consiste à lister un ou plusieurs allergènes possibles, même s'ils ne sont pas présents dans les ingrédients de la denrée.

Par exemple : « tous nos plats sont susceptibles des traces des 14 allergènes fixés par la loi ».

Ce type d'étiquetage est à éviter, sauf si l'analyse de risques le justifie.

DÉCLARATION NUTRITIONNELLE

La déclaration nutritionnelle n'est obligatoire que pour des denrées alimentaires préemballées fabriquées par des établissements dont le nombre de personnes occupées dépasse 4 OU qui ne répondent pas à la définition de microsociété¹ OU qui sont distribuées dans des établissements qui ne revendent pas directement au consommateur final (exemple : grossiste) et si > 80 km.

De plus, certaines denrées alimentaires sont d'office exemptées de déclaration nutritionnelle. Il s'agit en particulier :

- des produits non transformés qui ne comprennent qu'un seul ingrédient (fruits frais préemballés par ex.) ;
- des produits transformés qui n'ont subi qu'une maturation et qui ne comprennent qu'un seul ingrédient (beurre sans sel par ex.) ;
- des plantes aromatiques, épices ou mélanges d'épices ;
- du sel ;
- des vinaigres ;
- des boissons alcoolisées de plus de 1,2 % vol ;
- les denrées préemballées dont la face la plus grande de l'emballage est inférieure à 25 cm².

Dans tous les cas, la déclaration nutritionnelle est obligatoire sur l'étiquette d'une denrée alimentaire préemballée si une ou des allégations nutritionnelles ou de santé sont mentionnées sur l'étiquette.

La déclaration nutritionnelle comporte sept mentions obligatoires devant figurer dans le même champ visuel, sous forme de tableau, avec alignement des chiffres. Faute de place suffisante, les informations peuvent être présentées sous forme linéaire. L'ordre des mentions et les unités de mesures correspondantes doivent être présentés comme dans le tableau suivant. Il s'agit du minimum des informations à indiquer dans la déclaration nutritionnelle.

| Déclaration nutritionnelle | par 100 g/ml |
|----------------------------|--------------|
| Énergie | kJ/kcal |
| Matières grasses | g |
| dont: | |
| Acides gras saturés | g |
| Glucides | g |
| dont: | |
| Sucres | g |
| Protéines | g |
| Sel | g |

¹ Il s'agit des petites sociétés dotées de la personnalité juridique qui à la date de clôture des comptes ne sont pas une société filiale ou une société mère et qui ne dépassent pas plus d'une des limites suivantes : nombre de travailleurs occupés, en moyenne annuelle : 10 ; chiffre d'affaires annuel, hors taxe sur la valeur ajoutée : 700 000 euros ; total du bilan : 350 000 euros.

Des informations nutritionnelles supplémentaires peuvent être mentionnées sur base volontaire mais ne peuvent être ajoutées au détriment de l'espace réservé à l'information obligatoire. Dans tous les cas, les informations doivent être présentées comme dans l'exemple ci-dessous et les mentions doivent apparaître dans ce même ordre.

| Déclaration nutritionnelle | Unité de mesure | | % d'apport de référence** | |
|--|-----------------|--------------|-------------------------------|--------------|
| | par 100g/ml | par portion* | par 100g/ml | par portion* |
| Energie | kJ/kcal | kJ/kcal | | |
| Matières grasses | g | g | | |
| dont : | | | | |
| Acides gras saturés | g | g | | |
| Acides gras monoinsaturés | g | g | <i>ne peut être mentionné</i> | |
| Acides gras polyinsaturés | g | g | <i>ne peut être mentionné</i> | |
| Glucides | g | g | | |
| dont : | | | | |
| Sucres | g | g | | |
| Polyols | g | g | <i>ne peut être mentionné</i> | |
| Amidon | g | g | <i>ne peut être mentionné</i> | |
| Fibres alimentaires | g | g | <i>ne peut être mentionné</i> | |
| Protéines | g | g | | |
| Sel | g | g | | |
| Vitamines et sels minéraux | µg/mg | µg/mg | <i>obligatoire</i> | |
| * à condition que la portion soit qualifiée sur l'étiquette et que le nombre de portions dans l'emballage soit indiqué | | | | |
| ** la mention « apport de référence pour un adulte type (8400 kJ/2000 kcal) » doit être indiquée | | | | |

Pour remplir le tableau de déclaration nutritionnelle avec les valeurs correspondantes, le fabricant peut réaliser des analyses sur la denrée alimentaire ou utiliser des valeurs moyennes connues. Pour trouver les valeurs moyennes connues des denrées alimentaires, le fabricant peut utiliser par exemple des tables nutritionnelles accessibles en ligne.

En Belgique, la table *Nubel* est accessible gratuitement (www.nubel.be).

Il existe également la table *Ciqual* en France (<https://ciqual.anses.fr/>).

ALLÉGATIONS NUTRITIONNELLES ET SANTÉ

Les allégations sont des messages (écrits ou graphiques) qui informent le consommateur sur certaines caractéristiques d'un aliment, en dehors des obligations légales d'étiquetage.

On distingue deux types d'allégation :

- Les **allégations nutritionnelles** qui concernent les propriétés nutritionnelles bénéfiques d'un aliment, par exemple : huile de colza « riche en oméga 3 » ;
- Les **allégations de santé** qui établissent un lien entre un nutriment et son effet bénéfique sur la santé, par exemple : « le magnésium contribue à réduire la fatigue ».

L'utilisation d'allégations est régie par deux règlements européens :

- L'**annexe du règlement n° 1924/2006** renseigne les allégations nutritionnelles autorisées et les conditions d'utilisation de celles-ci;
- Le **règlement n° 432/2012** concerne les allégations de santé.

La mention d'allégations sur l'étiquette est spécifique à chaque produit. Dans la majorité des cas, il est nécessaire d'avoir recours à une analyse de composition en laboratoire qui permettra ensuite de comparer les valeurs d'un produit aux exigences légales. L'équipe de DiversiFerm peut vous aider dans ces démarches.

ETIQUETAGE DES PRODUITS BIO

Les règles d'étiquetage des produits pré-emballés Bio

Des exigences relatives aux produits biologiques s'appliquent en plus des règles générales en matière d'étiquetage présentées dans les sections précédentes.

Pour pouvoir utiliser l'appellation bio sur un produit alimentaire transformé, il faut respecter toutes les règles du cahier des charges bio concernant les procédés de fabrication et les matières premières autorisées. Pour plus d'information sur ce cahier des charges, rendez-vous sur le site de Biowallonie :

<https://www.biowallonie.com/reglementation/transformateurs/>

SI LE PRODUIT CONTIENT AU MOINS 95 % D'INGRÉDIENTS BIO


- La référence à l'agriculture biologique peut apparaître dans la dénomination de vente.

Quant aux ingrédients non bio, ils doivent constituer moins de 5 % des ingrédients agricoles du produit fini ET ils doivent être issus d'une des listes ci-dessous :

- **Denrées rares ou non disponibles** en bio reprises à l'annexe IX du règlement CE/889/2008 ;
- Certains **additifs** dont le code est marqué d'un astérisque repris dans l'annexe VIII A du règlement CE/889/2008 ;
- Les **levures** non bio.

Ces ingrédients NON bio ont été évalués comme indisponibles en bio ou indispensables pour certain type de produits ou pour certaines applications particulières.

Vous devez obligatoirement apposer sur votre étiquette :

- Le logo de l'Union européenne : « Eurofeuille » 
- Le numéro de code de l'**organisme de contrôle** dont dépend l'opérateur qui a mené à bien la dernière opération de production ou de préparation :
 - o BE-BIO-01 : Certisys sprl
 - o BE-BIO-02 : Tuv Nord Integra
 - o BE-BIO-03 : Insert Partner S.A. (anciennement Quality Partner)
 - o BE-BIO-05 : Cdl
- Une **indication d'origine** : lieu de production des matières premières :
 - o Union Européenne (UE)
 - o Non-Union Européenne (non UE)
 - o EU/Non UE
 - o Ou si ≥ 98 % d'ingrédient du même pays, nom du pays (ex. Belgique)

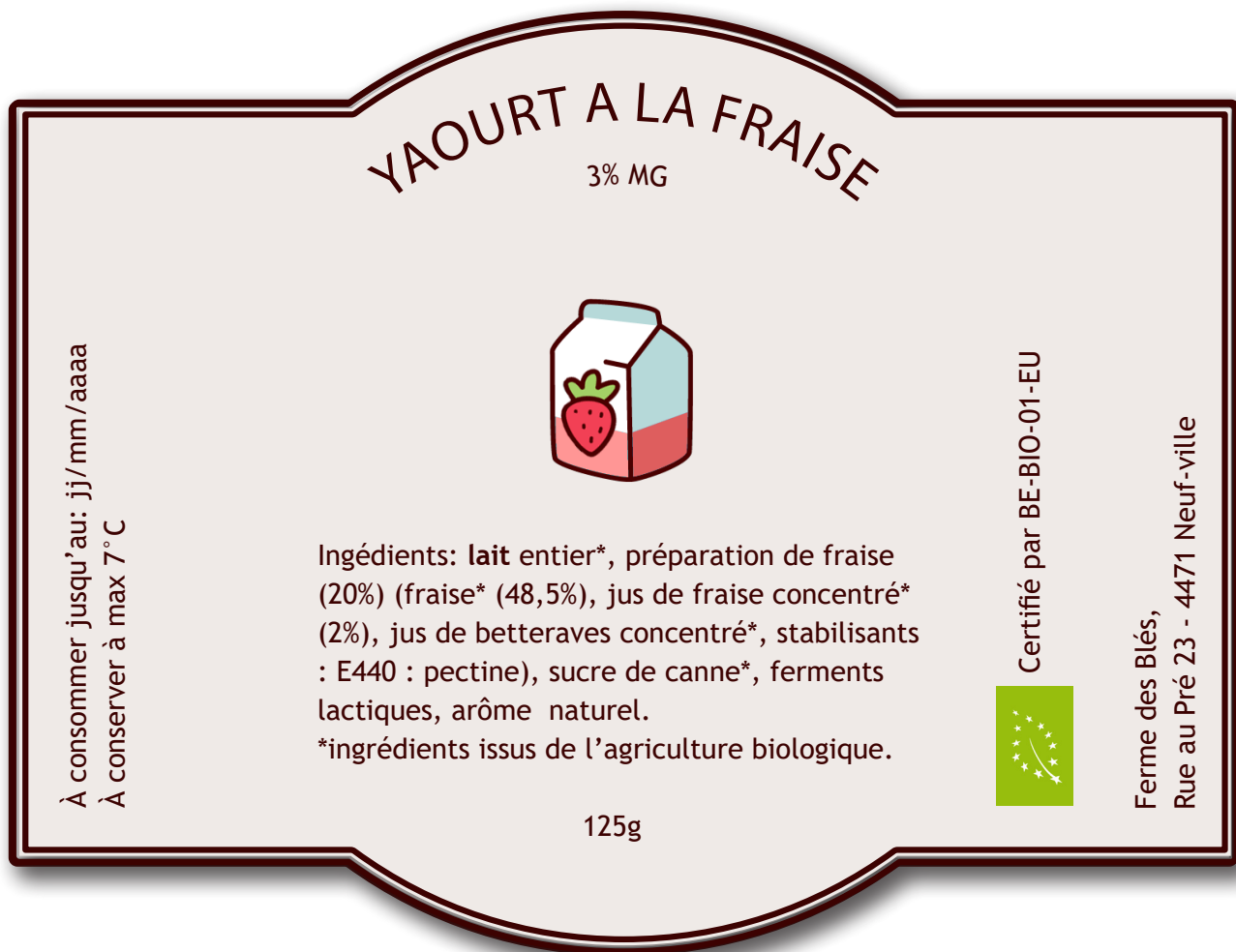
Le code de l'organisme de contrôle et l'origine des ingrédients doivent être inscrits à un endroit apparent de manière à être clairement lisibles et indélébiles. Ces indications doivent toutes se situer dans le même champ visuel en dessous du logo bio. Il existe une charte graphique dont il faudra tenir compte pour la bonne utilisation du logo européen (taille, couleur, position, etc.)

(voir <https://www.biowallonie.com/reglementation/transformateurs/>).

L'ajout de logos nationaux (ou de marques privées) reste possible moyennant respect de leurs cahiers des charges ou chartes mais reste facultatif. Exemple : logo Biogarantie®, AB, Nature & Progrès, ...



EXEMPLE ÉTIQUETTE D'UN YAOURT AVEC AU MOINS 95 % D'INGRÉDIENTS BIO :



A noter pour cette étiquette :

- Les colorants sont interdits en bio, ici le jus concentré de betterave joue ce rôle. L'acide citrique aurait toutefois pu être utilisé comme auxiliaire technologique car il est repris dans l'annexe VIII du règlement 889/2008. Cependant, généralement les produits naturels sont prioritaires pour la transformation en bio. Moins il y a d'ingrédients mieux ce sera pour les consommateurs.
- Les ferments lactiques et les arômes naturels font partie des ingrédients non agricoles autorisés en bio. Les micro-organismes normalement utilisés pour la fabrication d'un produit sont autorisés.
- La pectine fait partie des additifs alimentaires autorisés en bio (annexe VIII du règlement CE/889/2008) et elle est considérée comme un ingrédient d'origine agricole dans le calcul des 95% d'ingrédients bio.

SI LE PRODUIT CONTIENT MOINS DE 95% D'INGRÉDIENTS BIO

Dans le cas où les ingrédients agricoles bio représentent moins de 95 % du poids, il est possible de faire référence au bio mais uniquement dans la liste des ingrédients.

La denrée alimentaire doit être conforme avec toutes les règles bio concernant les procédés et les matières premières. Elles sont détaillées dans la documentation reprises sur le site de Biowallonie :

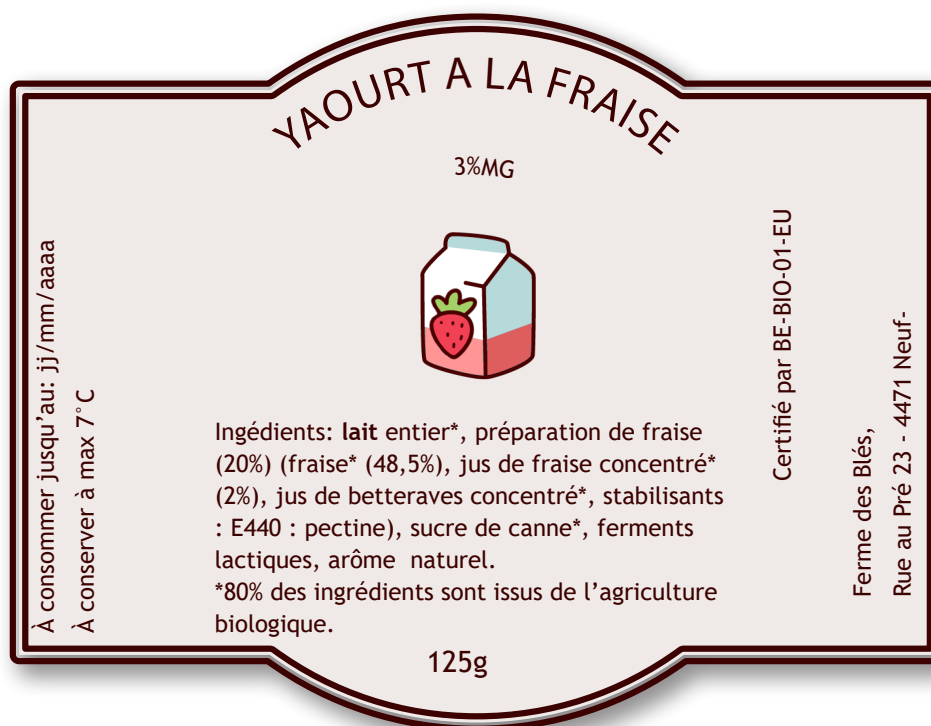
<https://www.biowallonie.com/reglementation/transformateurs/>

L'étiquette doit alors indiquer :

- Dans la liste des ingrédients : les ingrédients biologiques à l'aide d'un astérisque qui fait référence au bio et le pourcentage total d'ingrédients biologiques par rapport à la quantité totale d'ingrédients d'origine agricole. Ces indications apparaissent dans un style graphique identique au reste des ingrédients.
- Le numéro de code de l'organisme de contrôle (il faut aussi vous faire certifier et contrôler par un des organismes de contrôle accrédités pour le bio).

Toutes ces indications sont inscrites à un endroit apparent de manière à être clairement lisibles et indélébiles.

Les utilisations du logo communautaire et du terme bio dans la dénomination de vente sont interdites !



LES SYSTÈMES DE QUALITÉ EUROPÉENS : AOP, IGP, STG

L'Europe dispose de systèmes de qualité pour les produits du terroir. Ceux-ci permettent de promouvoir et de protéger les dénominations des produits agricoles et denrées alimentaires dont les caractéristiques ou les qualités sont liées à l'origine géographique ou à la tradition. Ces deux systèmes sont les suivants :

1) le système des indications géographiques, qui comprend deux types de reconnaissance :

- l'appellation d'origine protégée (AOP) qui désigne la dénomination d'un produit dont toutes les étapes de fabrication doivent avoir lieu dans une aire géographique définie, avec un savoir-faire reconnu et constaté. Elle témoigne d'un lien essentiel et exclusif entre les spécificités du produit et son terroir d'origine ;
- l'indication géographique protégée (IGP) qui désigne des produits dont les caractéristiques sont étroitement liées à une zone géographique déterminée, dans laquelle se déroule au moins une étape de leur fabrication. Le lien entre le produit et son origine n'est pas exclusif. La réputation du produit peut suffire.

2) le système des spécialités traditionnelles garanties (STG).

La reconnaissance STG permet de protéger une méthode de fabrication ou une composition traditionnelle d'un produit, sans lien avec une aire géographique.

Quels sont les produits concernés ?

Quatre catégories de produits sont concernées :

- les produits agricoles et denrées alimentaires ;
- les produits vinicoles ;
- les boissons spiritueuses ;
- les vins aromatisés et les boissons aromatisées à base de vin. La Wallonie possède une série de dénominations reconnues comme par exemple Fromage de Herve AOP, Pâté gaumais IGP, Crémant de Wallonie AOP, Peket IGP, etc.

[HTTPS://AGRICULTURE.WALLONIE.BE/HOME/PRODUCTIONS-AGRICOLES/QUALITE/MODES-DE-PRODUCTIONS-SPECIFIQUES/AOP-IGP-STG.HTML](https://agriculture.wallonie.be/home/productions-agricoles/qualite/modes-de-productions-specifiques/aop-igp-stg.html)



Les dénominations wallonnes protégées sont reprises sur le site web d'AgriLabel (www.agrilabel.be) qui est chargé d'accompagner les producteurs wallons dans l'élaboration des dossiers de demande de reconnaissance.

Qui peut utiliser les dénominations protégées ?

Les dénominations des produits doivent avoir été enregistrées par la Commission européenne suite à l'évaluation d'un dossier de demande de reconnaissance.

Dès l'enregistrement de la dénomination du produit au Journal officiel de l'Union européenne, tout producteur qui satisfait aux critères imposés par le cahier des charges peut prétendre à l'usage de la dénomination, moyennant la certification de ses pratiques par un organisme certificateur indépendant.

Quel étiquetage pour les produits reconnus, contrôlés et certifiés ?

Les produits reconnus doivent présenter sur leur étiquette :

- la dénomination exacte, reproduite telle qu'enregistrée au Journal officiel de l'Union européenne ;
- l'abréviation correspondant au type de protection dont la dénomination fait l'objet : AOP, IGP, STG ;
- le logo officiel.

Ces éléments sont indissociables et doivent figurer simultanément sur l'étiquette principale, en dehors de la liste des ingrédients. Ils ne peuvent pas être dissimulés ou séparés par d'autres indications ou images.

Pour un produit qui est préparé à partir d'ingrédients reconnus en tant

qu'AOP/IGP/STG, comme par exemple une glace préparée avec du Lait de foin, une mention telle que « au Lait de Foin STG » ou « à base de Lait de foin STG » ou équivalente, peut être accolée à la dénomination de vente dans l'étiquetage principal. Le logo européen ne peut être utilisé. La dénomination « Lait de foin STG » peut être mentionnée dans la liste des ingrédients, toujours sans utilisation du logo.



Une question sur ces systèmes de qualité, leur étiquetage, l'élaboration d'une demande de reconnaissance ?

AgriLabel est disponible pour vous conseiller et vous accompagner : www.agrilabel.be

LABEL QUALITE PLUS

Le Label Qualité Plus est un système officiel de qualité établi par la Région wallonne. Il permet la reconnaissance de produits agricoles et de denrées alimentaires qui, par rapport à une production standard, se différencient par leur mode de production ou par une plus-value qualitative.

La différenciation repose sur des principes obligatoires :

- le caractère familial des exploitations agricoles ;
- la répartition équitable des marges et la garantie d'une plus-value significative pour l'agriculteur ;
- une relation équilibrée entre le développement de l'agriculture et les attentes de la société ;
- l'exclusion des OGM.

Une différenciation supplémentaire doit porter sur un élément spécifique, dont voici quelques exemples :

- l'approvisionnement local à divers stades de la filière ;
- l'impact sur l'environnement ;
- l'impact sur la santé humaine ;
- le bien-être animal ;
- l'éthique et la responsabilité sociétale des opérateurs de la filière ;
- la qualité organoleptique des produits ;
- la qualité nutritionnelle et diététique des produits ;
- la qualité sanitaire des produits ou leur traçabilité.

Quels sont les produits concernés ?

Ce système régional de qualité concerne certains produits wallons comme de la viande de porc, de la farine ou encore de la volaille. Les produits reconnus, contrôlés et certifiés sont repris sur le portail de l'agriculture wallonne (SPW) : <https://agriculture.wallonie.be/labelqualiteplus>.

<https://agriculture.wallonie.be/home/productions-agricoles/qualite/modes-de-productions-specifiques/systeme-regional-de-qualite-differenciee.html>

Quand peut-on utiliser le logo du «Label Qualité plus» ?

Tout producteur qui respecte les critères d'un cahier des charges agréé pour une production donnée, et qui se place sous le contrôle d'un organisme certificateur indépendant agréé pour ce cahier des charges, peut utiliser le logo pour distinguer les produits ainsi élaborés.

Quel étiquetage pour les produits reconnus, contrôlés et certifiés ?

Le logo « Qualité plus » peut être reproduit sur l'étiquette des produits, en complément de la dénomination exacte figurant dans le cahier des charges.



Une question sur le «Label Qualité plus» , son étiquetage, l'élaboration d'une demande de reconnaissance ?

AgriLabel est disponible pour vous conseiller et vous accompagner : www.agrilabel.be

AUTRES OBLIGATIONS

Remarques générales

Les informations sur les denrées alimentaires ne peuvent en aucun cas induire le consommateur en erreur.

Les mentions obligatoires sont inscrites dans un endroit apparent de manière :

- Facilement visibles,
- Clairement lisibles,
- Indélébiles,
- Compréhensibles.

De plus, la dénomination, la quantité nette ainsi que le titre alcoométrique volumique acquis doivent obligatoirement figurer dans le même champ visuel.

Les informations mentionnées sur base volontaire ne peuvent être ajoutées au détriment de l'espace réservé aux informations obligatoires.

Taille des caractères

La figure ci-dessous définit la hauteur minimale à respecter pour les caractères (valeur « 6 » de la figure) :

- Soit 0,9 mm si la surface la plus grande de l'emballage est inférieure à 80 cm² ;
- Soit 1,2 mm si la surface la plus grande de l'emballage est supérieure ou égale à 80 cm².



Le n°6 de la figure représente la hauteur minimale à respecter.

Attention pour l'indication du poids nette la taille de caractère est définie selon la tableau ci-dessous

| | |
|--|------|
| Quantité nette < 50 g ou 5cl | 2 mm |
| Quantité nette entre 51 g et 200 g ou 20cl | 3 mm |
| Quantité nette 201 et 1 000 g ou 100cl | 4 mm |
| Quantité nette > 1 000 g ou 100c | 6 mm |

Langue

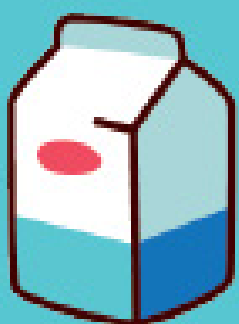
Les informations obligatoires sur les denrées alimentaires apparaissent dans une langue facilement compréhensible par les consommateurs des Etats membres ou de la région linguistique où la denrée est commercialisée.

Pour les produits commercialisés :

- en **Région Wallonne**, les informations obligatoires doivent au moins être inscrites en **français**.

- en **Communauté Germanophone** les mentions doivent être rédigées en **allemand** également.

-en **Région Bruxelloise**, les informations sont obligatoires en **français et en néerlandais**.



PRODUITS LAITIERS

PRODUITS LAITIERS

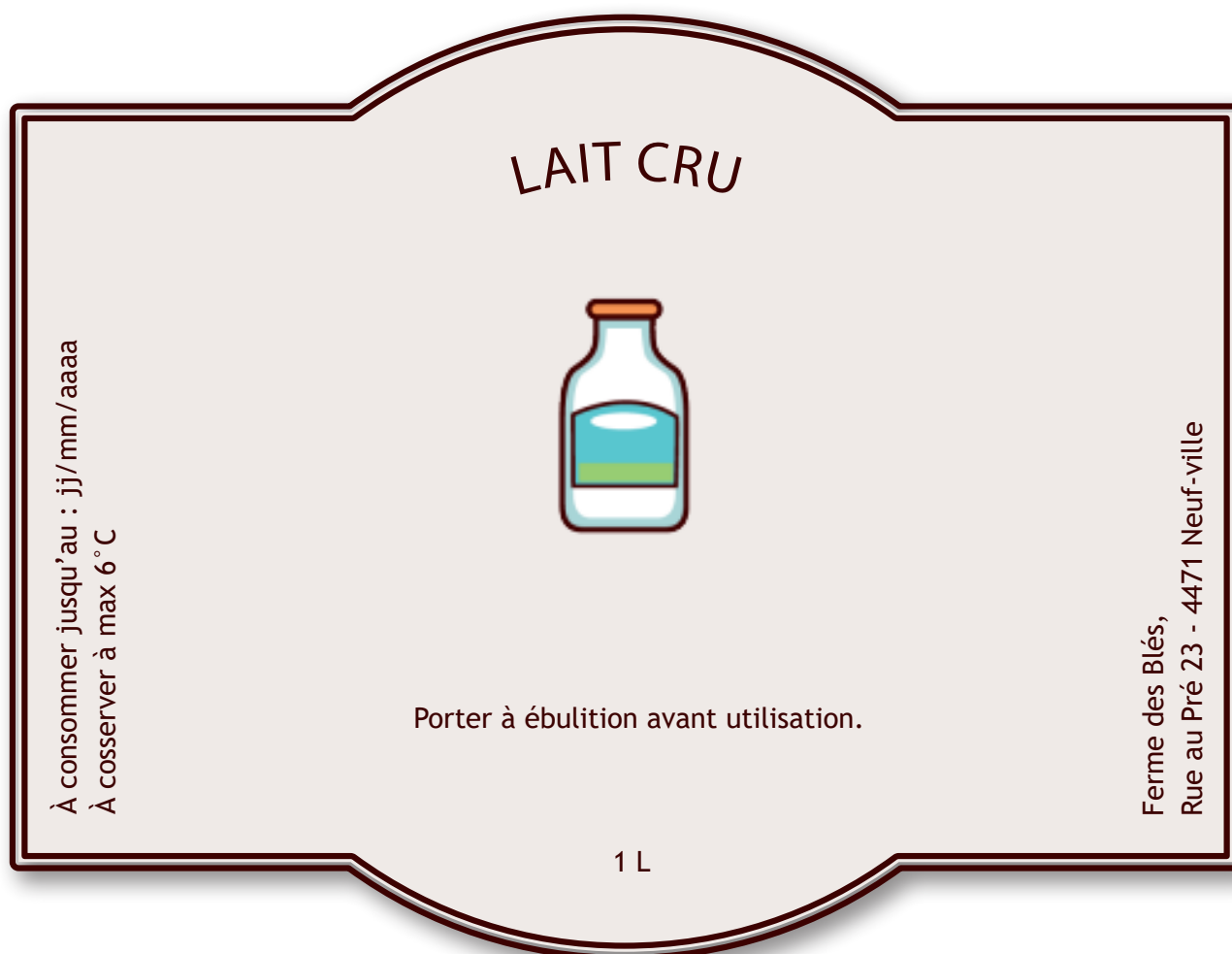
Dénomination de vente

- Le terme « *au lait cru* » doit se retrouver dans la dénomination de vente. Un fromage à pâte (mi-) cuite peut être au lait cru.
- Quand ce n'est pas du lait de vache, l'espèce **animale** dont le lait provient doit être spécifiée.
- La dénomination de vente des produits laitiers peut être complétée du terme « *de ferme* » lorsque le lait et les produits à base de lait qui sont préparés dans une exploitation le sont uniquement à partir du lait provenant de celle-ci. Il est interdit d'utiliser les mots « de ferme », « fermier » ou « paysan » ou un terme dérivé ou un synonyme pour la dénomination du lait et des produits à base de lait qui ne seraient pas produits dans ces conditions.

Liste d'ingrédients

- Une liste des ingrédients n'est **pas obligatoire** pour les fromages, le beurre, les laits et crèmes fermentés **pour autant** que les seuls ingrédients ajoutés soient des **produits lactés**, des **enzymes** alimentaires (présure), des cultures de **micro-organismes** (ferments).
- Si la dénomination fait référence à un ingrédient particulier, le pourcentage de cet ingrédient doit être précisé.
- Lorsque les épices n'excèdent pas **2 %** en poids de la denrée, une énumération de celles-ci n'est pas nécessaire dans la liste des ingrédients, les termes « épices » ou « mélange d'épices » suffisent. Si des allergènes sont présents (ex : céleri), ceux-ci doivent tout de même être mentionnés via le terme « contient ... ».

LAIT



Remarques

La durée maximale de conservation du lait cru est de 3 jours (72 heures) après la traite à max 6 °C. Celle d'un lait pasteurisé avoisine les 10 jours à max 7 °C.



Remarques

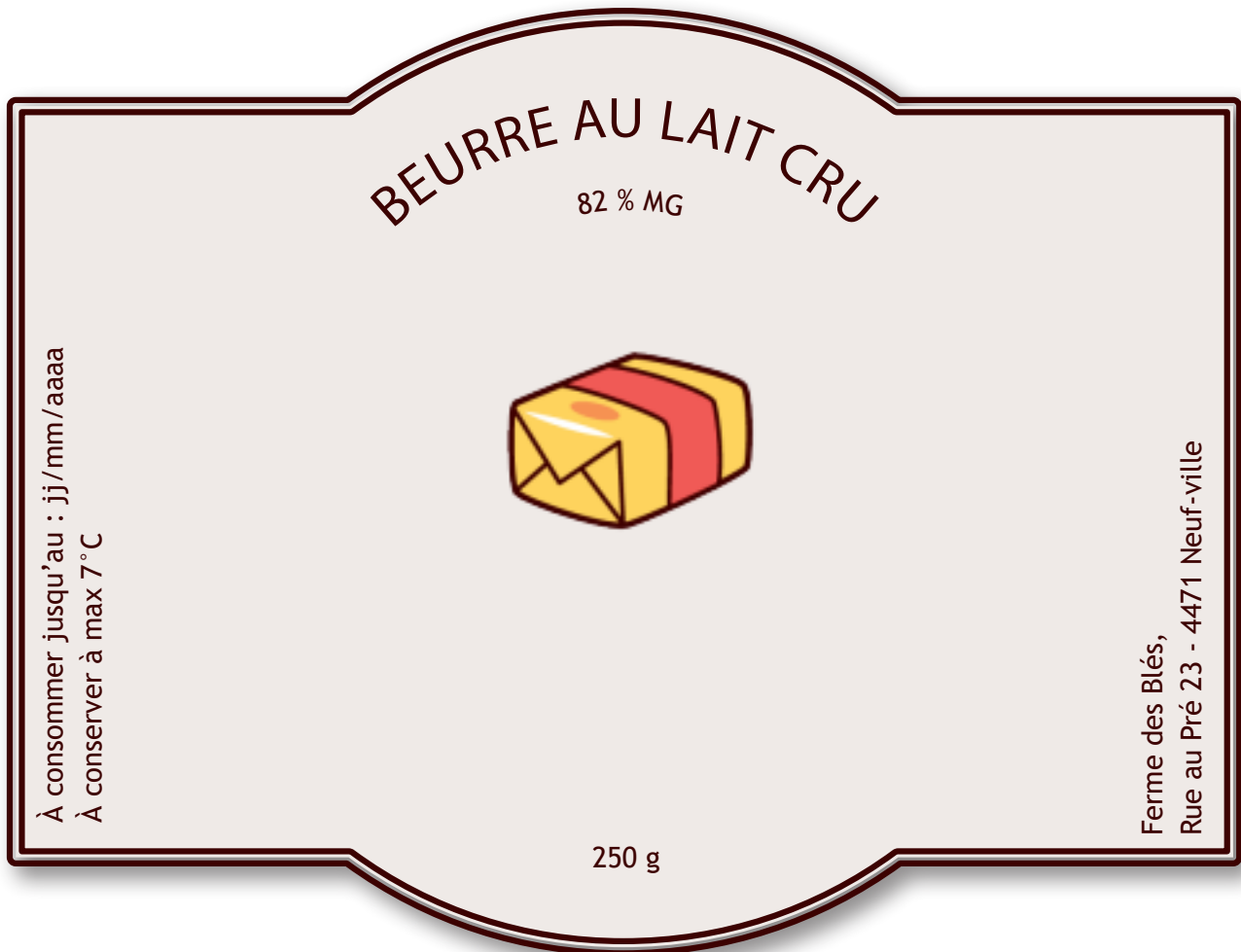
Un lait pasteurisé doit se conserver à max 7 °C.

La dénomination du lait traité thermiquement sera différente selon le pourcentage en masse de matière grasse dans le produit :

| lait écrémé | lait demi-écrémé | lait entier |
|-------------|--------------------|-------------|
| ≤ 0,5 % | ≥ 1,5 % et ≤ 1,8 % | ≥ 3,5 % |

Les étiquettes des laits de consommation qui n'entrent pas dans ces catégories doivent mentionner la teneur en matière grasse sous la forme de « x,x % de matière grasse » mais ne peuvent pas être qualifiés d'entiers, demi écrémés ou écrémés.

BEURRE



Remarques

Les mentions figurant dans cet étiquetage peuvent être adaptées aux produits suivants :

- Crème fraîche

La mention « de crème douce » ne peut être utilisée que pour qualifier le beurre fabriqué à partir de crèmes dont le pH est supérieur à 5,5.

Renseigner la température de conservation n'est pas légalement obligatoire mais fortement conseillé.

BEURRE



Remarques

Pour être appelé « beurre salé », la teneur en sel dans le produit doit être comprise entre 0,1 % et maximum 1,5 %.

L'ingrédient principal peut être au choix le lait ou la crème.

*Mention non obligatoire mais conseillée

FROMAGE FRAIS

FROMAGE FRAIS AU LAIT CRU

12 % MG - Ail & Fines herbes



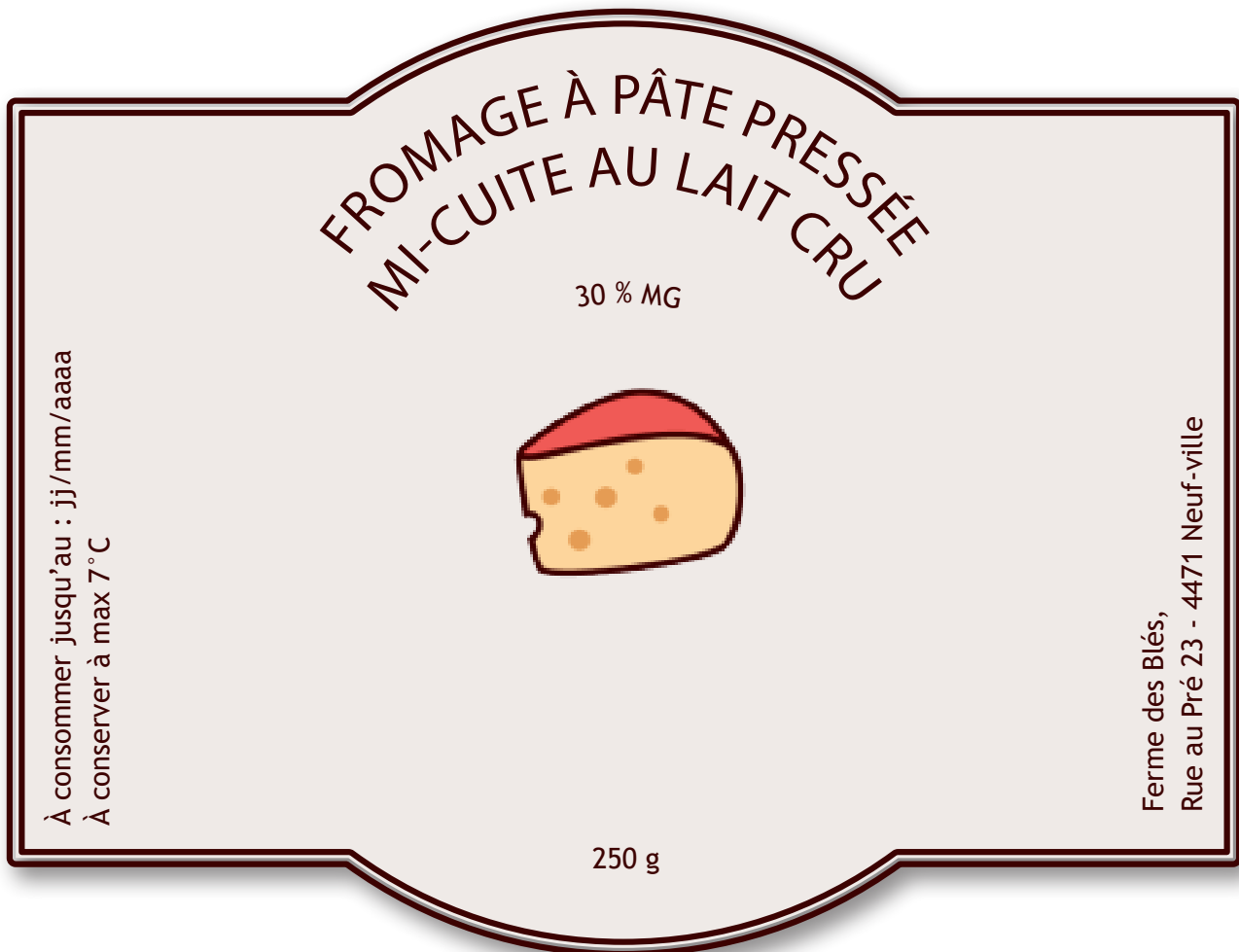
À consommer jusqu'au : jj/mm/aaaa
À conserver à max 7°C

Ingrédients: lait, épices 4 % (35 % ail , 30 % persil, 30 % ciboulette, sel, poivre), présure, ferments

Ferme des Blés,
Rue au pré 23 - 4471 Neuf-ville

250 g

FROMAGE AFFINÉ



Remarques

La température de conservation n'est pas obligatoire tant que le fromage n'est pas découpé.

Les mentions figurant dans cet étiquetage peuvent être adaptées aux fromages suivants :

- À pâte pressée cuite - mi-cuite
- Lactique affiné
- À pâte molle sans croûte - à croûte fleurie - à croûte lavée
- À pâte persillée

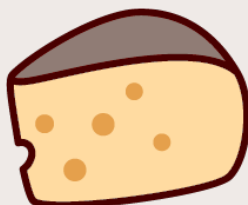
Si le fromage est vendu en meule entière, la date de conservation peut être une DDM donc sur l'étiquette figurera «à consommer de préférence avant le: jj/mm/aaaa».

Si la croûte est non-comestible, cela doit être précisé sur l'étiquette.

FROMAGE AFFINÉ

FROMAGE À PÂTE PRESSÉE
AU LAIT CRU AFFINÉ À LA BIÈRE

30 % MG



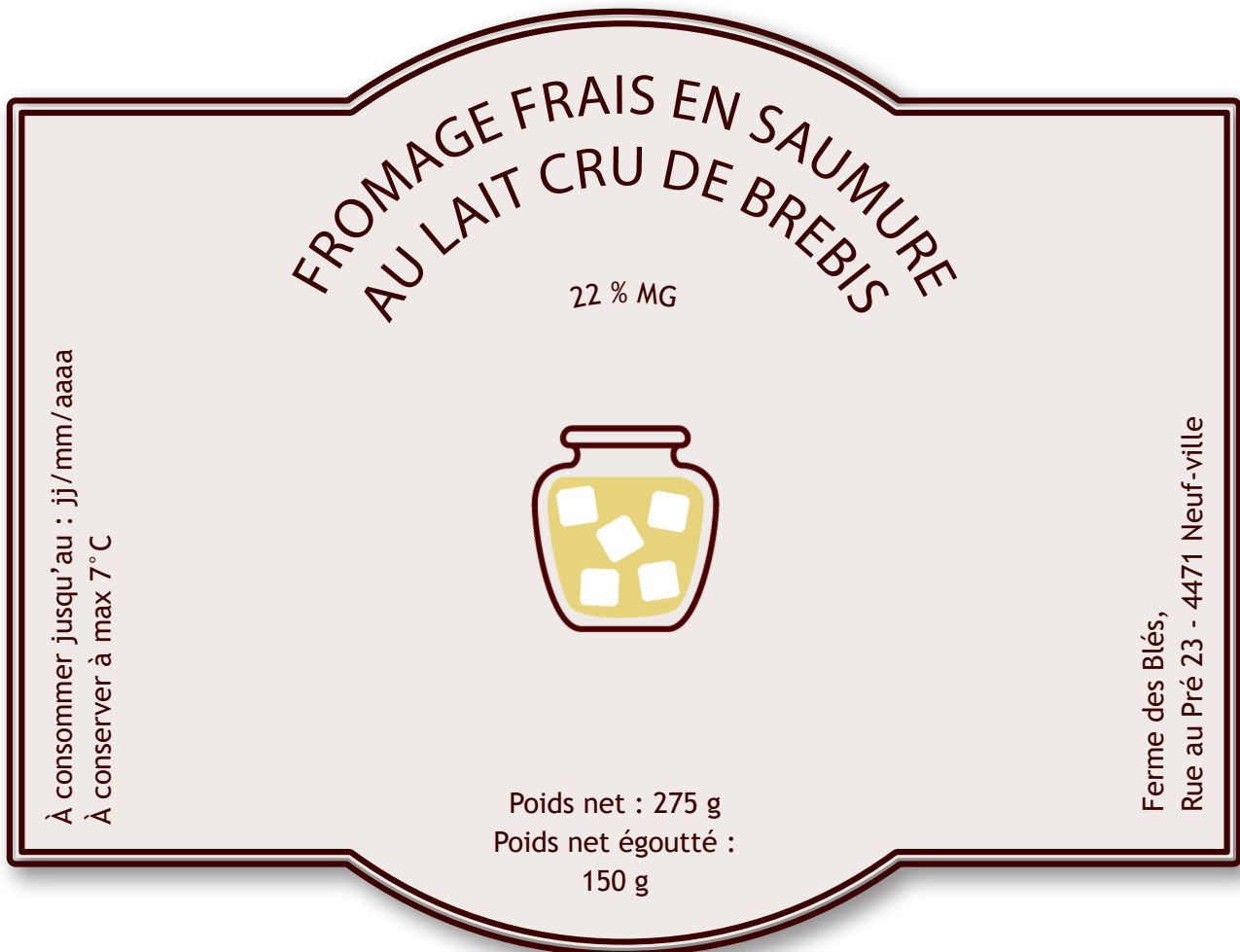
ingrédients: **lait**, présure, bière (contient **orge**), ferments

250 g

À consommer jusqu'au : jj/mm/aaaa
À conserver à max 7°C

Ferme des Blés,
Rue au Pré 23 - 4471 Neuf-ville

FROMAGE SAUMURÉ

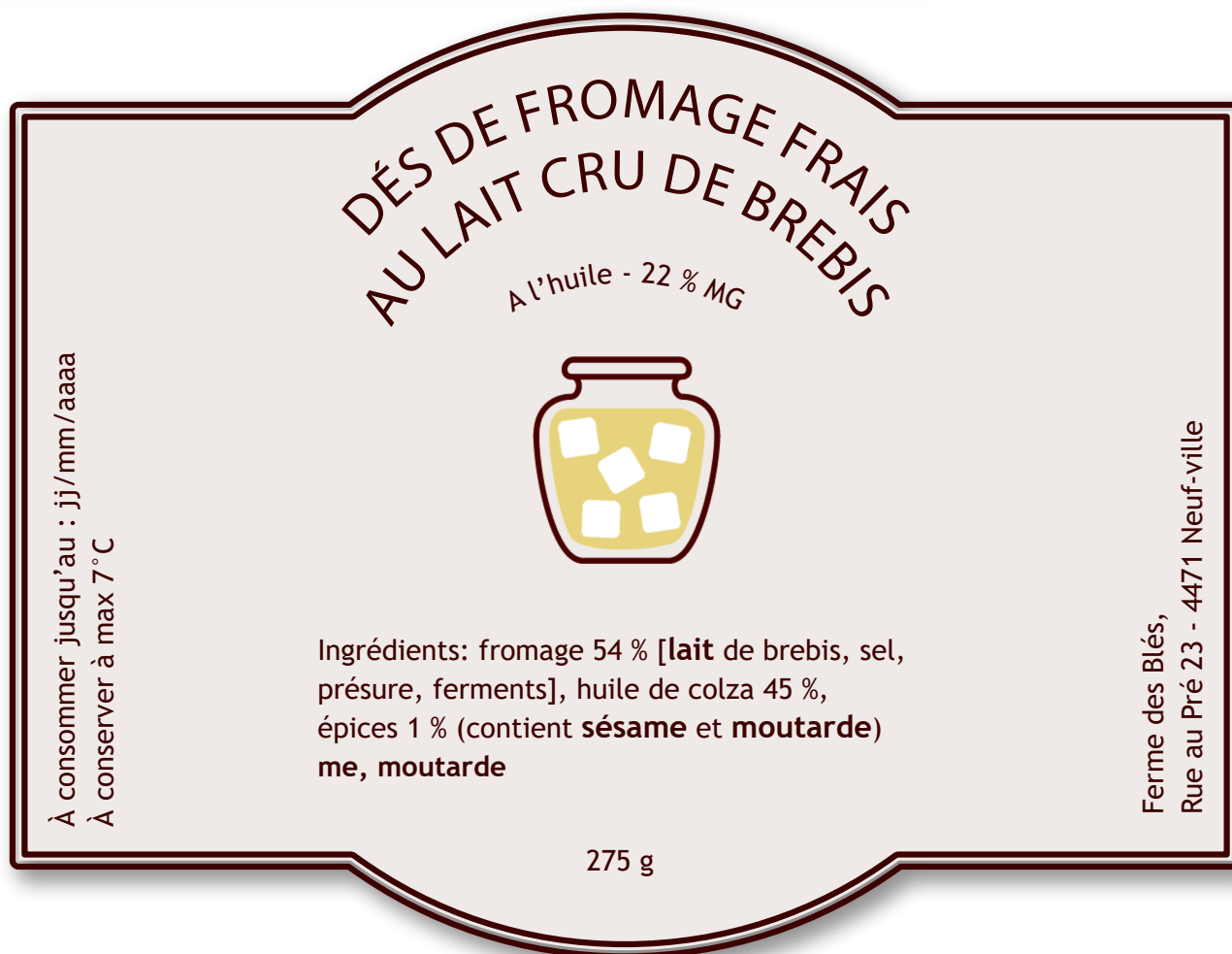


Remarques

Lorsqu'un aliment est présenté dans un liquide de couverture (eau, saumure, vinaigre, eau sucrée, jus de fruits ou légumes), le poids net égoutté de cette denrée alimentaire est également indiqué. **L'huile n'est pas considérée comme un liquide de couverture.**

Par conséquent les termes « fromage frais en saumure » ou « fromage frais saumuré » sont utilisés comme dénomination de vente.

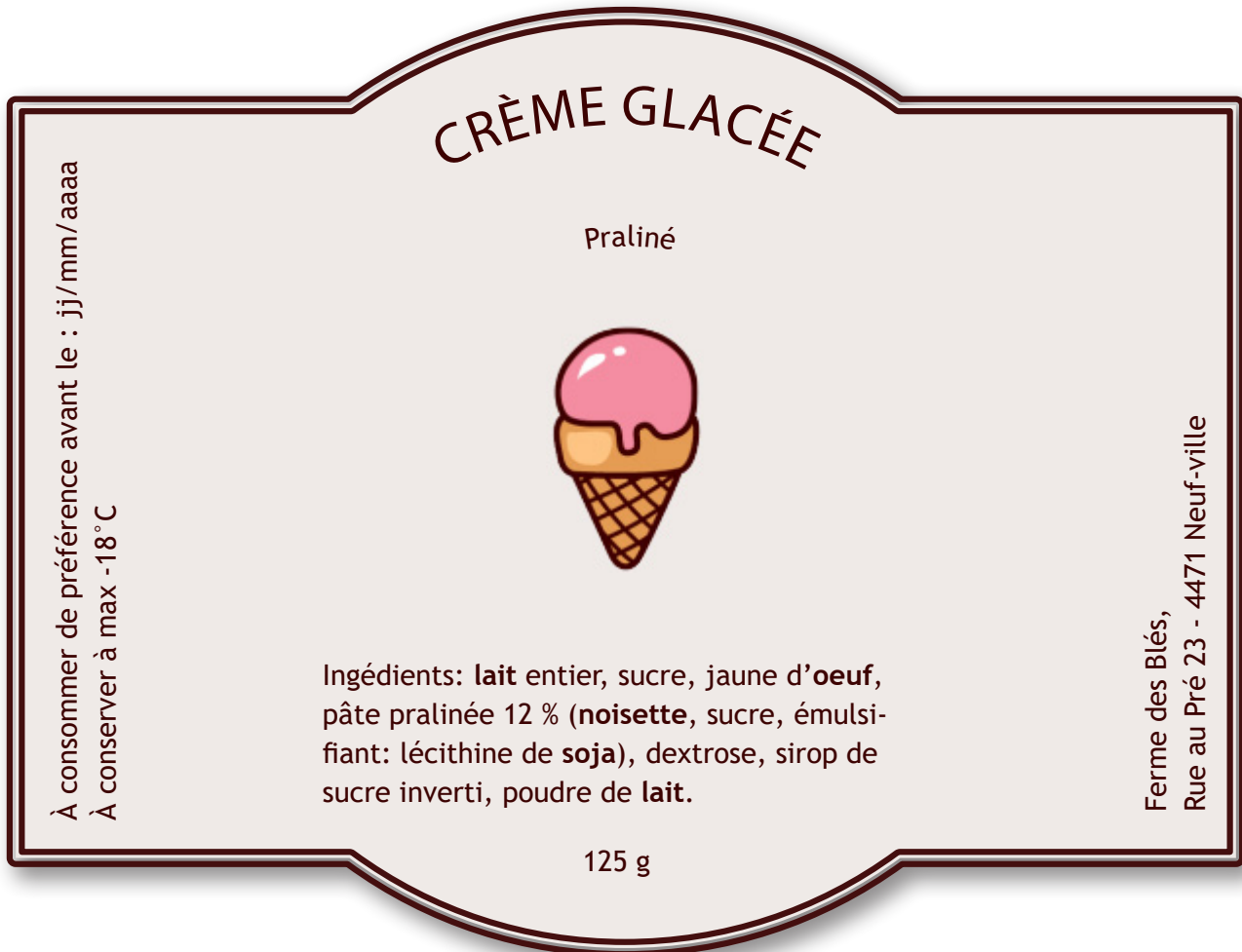
FROMAGE SAUMURÉ



Remarques

La dénomination « Feta » est une appellation d'origine protégée (AOP).

CRÈME GLACÉE



Remarques

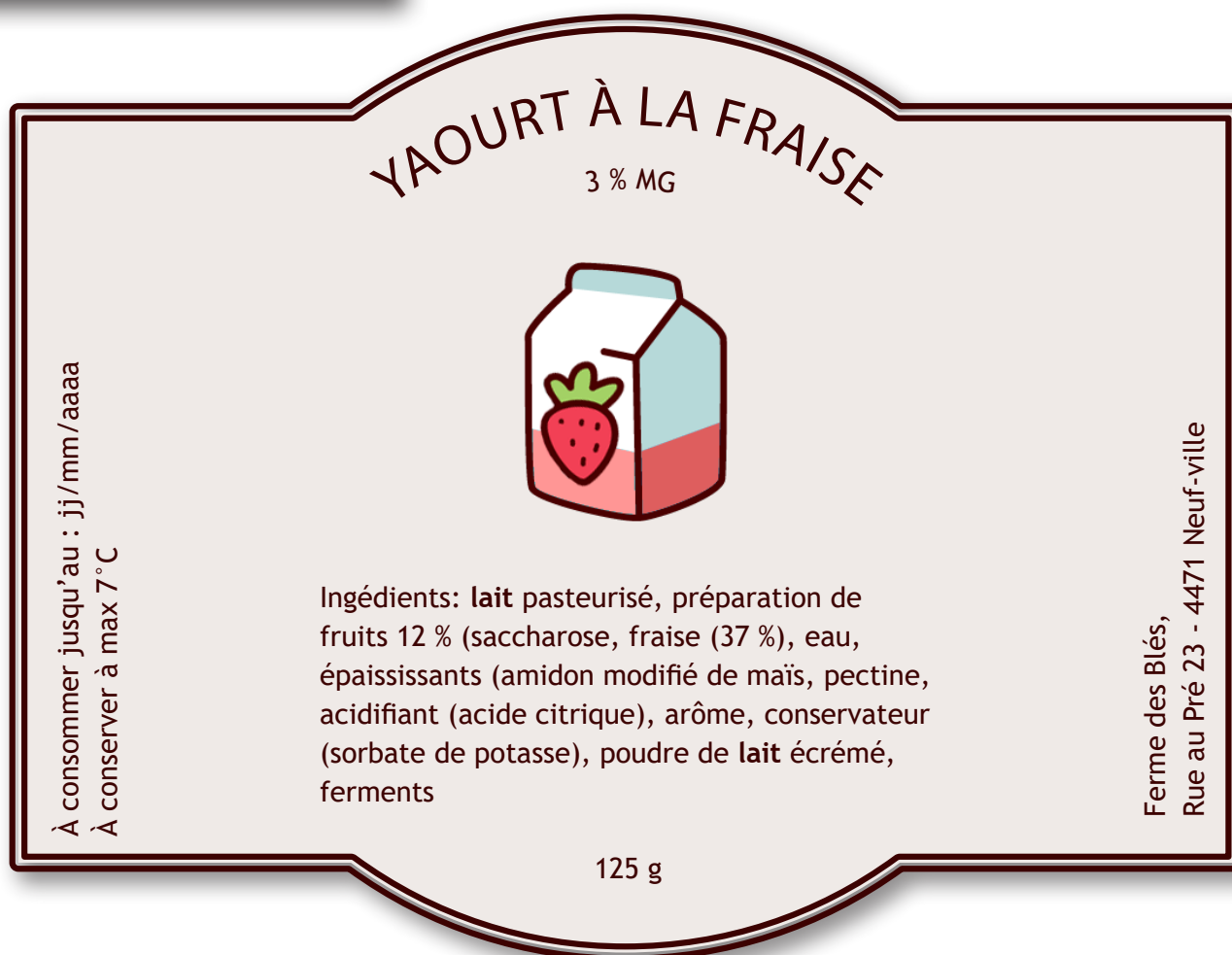
Des dénominations différentes existent pour les glaces :

- **Crème glacée** : minimum 8 % de matières grasses provenant du lait et de crème fraîche (pas d'ajout de matières grasses autre que laitière).
- **Glace au lait** : teneur en matières grasses provenant du lait de 2,5 à 8 %.
- **Glace** : composée d'eau et/ou lait écrémé, sucre, huiles et graisses comestibles, arômes.
- **Glace à l'eau** : uniquement eau, sucre et arômes.
- **Sorbet aux fruits** : glace à l'eau avec un minimum de 25 % de fruits (15 % si agrumes, fruits dits acides, fruits exotiques ou spéciaux).

Les glaces de consommation vendues au comptoir ou en commerce ambulancier pour la consommation directe peuvent être conservées à max -9°C durant une semaine.

Le volume (L) peut être indiqué en plus mais n'est pas obligatoire.

YAOURT



Remarques

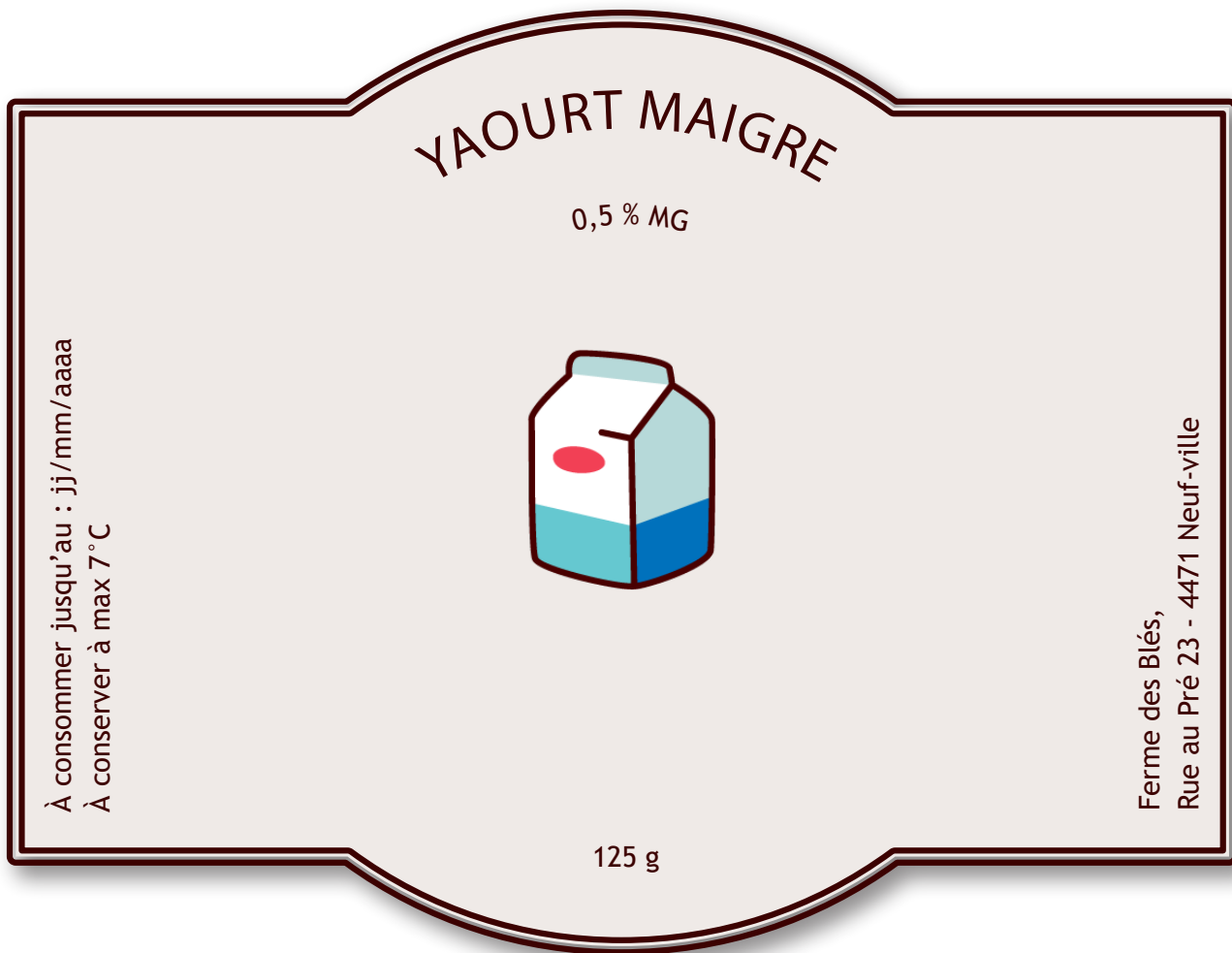
La dénomination du yaourt sera différente selon le pourcentage de matière grasse calculée dans le produit :

| yaourt maigre | yaourt demi-écrémé | yaourt (entier) |
|---------------|--------------------|-----------------|
| ≤ 1 % | > 1 % et < 3 % | ≥ 3 % |

La teneur en matière grasse doit être apposée dans le même champ visuel que la dénomination.

Lors de l'utilisation de préparations de fruits, leurs ingrédients doivent être énumérés dans la liste des ingrédients du produit fini. Les additifs alimentaires de ces préparations doivent être mentionnés sauf s'ils ne remplissent pas de fonction technologique dans le produit fini.

YAOURT



Remarques

Définition du Yaourt : le lait fermenté obtenu essentiellement sous l'action simultanée de *Lactobacillus bulgaricus* et de *Streptococcus thermophilus* dans du lait préalablement pasteurisé et dans lequel les deux espèces microbiennes spécifiques sont maintenues vivantes en quantité abondante jusqu'à la livraison au consommateur.

Le terme « yaourt » peut être remplacé par le terme « yogourt » ou « yoghourt ».

Le produit fini doit contenir minimum 70 % de yaourt et on ne peut pas ajouter plus de 6 % de lait en poudre lors de la fabrication.

DESSERTS LACTÉS

RIZ AU LAIT



À consommer jusqu'au : jj/mm/aaaa
À conserver à max 7°C

Ingédients: lait pasteurisé (85 %), riz (10%),
sucre

Ferme des Blés,
Rue au Pré 23 - 4471 Neuf-ville

DESSERTS LACTÉS

CAILLÉ AU LAIT DE BREBIS

au miel



Ingédients: lait pasteurisé de brebis, miel 7 %,
sucre, poudre de lait écrémé de brebis, présure

À consommer jusqu'au : jj/mm/aaaa
À conserver à max 7°C

Ferme des Blés,
Rue au Pré 23 - 4471 Neuf-ville

125 g

DESSERTS LACTÉS



Remarques

Le terme de « confiture de lait », bien que courant, ne peut être utilisé. En effet, le terme « confiture » a une définition légale en Belgique et est réservé aux préparations de fruits.



FRUITS ET LÉGUMES

FRUITS ET LEGUMES

Liste d'ingrédients

- Une liste des ingrédients n'est **pas obligatoire** pour les fruits et légumes frais, y compris les pommes de terre, qui n'ont pas fait l'objet d'un épluchage, d'un découpage ou d'autres traitements similaires.
- Si la dénomination fait référence à un ingrédient particulier, le pourcentage de cet ingrédient doit être précisé.

Date de péremption

- Une date de péremption n'est pas requise dans le cas de fruits et légumes frais, y compris les pommes de terre, qui n'ont pas fait l'objet d'un épluchage, d'un découpage ou d'autres traitements similaires.

Origine

- Pour tous les fruits et légumes frais vendus **en vrac ou préemballés en dehors de l'exploitation**, la mention du pays d'origine, en toute lettre, doit être faite à proximité immédiate de la dénomination du produit.
- Les fruits et légumes sont soumis à des normes de commercialisation suivant le règlement européen 2019428.

Remarques

Des normes de commercialisation spécifiques existent pour certains fruits et légumes et doivent être respectées à chaque fois que les fruits et légumes sont mis en vente en dehors de l'exploitation (au marché par exemple) en vrac ou préemballés :

- agrumes
- fraises
- kiwis
- laitues, chicorées frisées et scaroles
- pêches et nectarines
- poires
- poivrons doux
- pommes
- raisins de table
- tomate

FRUITS ET LÉGUMES FRAIS

POIRES



Conférences Cat.1.

Origine:Belgique

1Kg

Ferme des Blés,
Rue au Pré 23 - 4471 Neuf-ville

FRUITS ET LÉGUMES FRAIS

POIREAUX

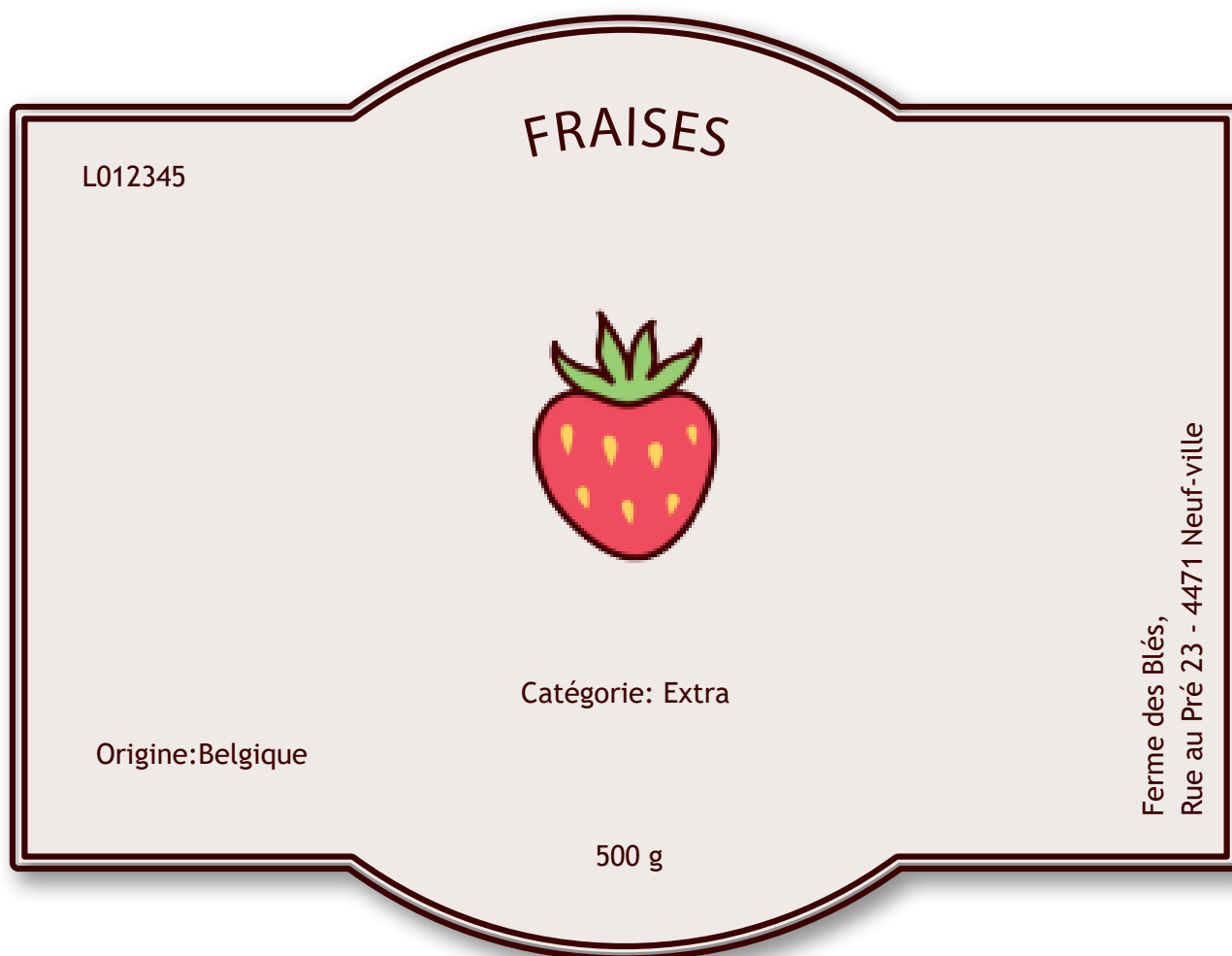


Origine: Belgique

2 kg

Ferme des Blés,
Rue au Pré 23 - 4471 Neuf-ville

FRUITS ET LÉGUMES FRAIS



Remarques

Des normes de commercialisation spécifiques existent pour certains fruits et légumes et doivent être respectées à chaque fois que les fruits et légumes sont mis en vente en dehors de l'exploitation (au marché par exemple) en vrac ou préemballés :

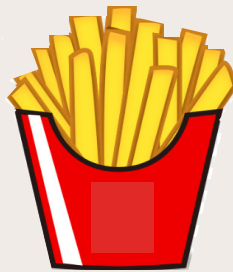
- agrumes
- fraises
- kiwis
- laitues, chicorées frisées et scaroles
- pêches et nectarines
- poires
- poivrons doux
- pommes
- raisins de table
- tomate

POMMES DE TERRE



POMMES DE TERRE

FRITES FRAÎCHES



À consommer jusqu'au : jj/mm/aaaa
À conserver à max 7°C

Rincer avant utilisation. Effectuer une première cuisson pendant 5 à 8 minutes dans une huile à 150°C sans laisser brunir. Laisser refroidir. Effectuer une seconde cuisson durant 2 minutes à 180°C

2 kg

Ferme des Blés,
Rue au Pré 23 - 4471 Neuf-ville

JUS DE FRUITS/LÉGUMES

JUS POMME-FRAISE



Ingrédients: pomme (80 %), fraise (15 %), sucre

1 L

À consommer de préférence avant le : jj/mm/aaaa
Après ouverture se conserve 5 jours au frigo

Ferme des Blés,
Rue au Pré 23 - 4471 Neuf-ville

Remarques

Dans le cas d'un jus de fruit/légume contenant un seul fruit/légume (sans sucre ajouté) et dans le cas où la dénomination fait clairement référence à ce fruit/légume, une liste d'ingrédient n'est pas obligatoire. Dans le cas d'un jus de fruits ou de légumes dont le pH est supérieur à 4,5 unités de pH, le jus se conservera au frigo même après un traitement thermique de pasteurisation.

CONSERVE DE LÉGUMES



Remarque ---> Voir soupe page 61.

SOUPE DE LÉGUMES

SOUPE

Tomate - Poivron



Ingrédients: eau, 30 % tomates, 15 % poivrons, pommes de terre, oignons, bouillon de légumes (sel, légumes déshydratés 15,5 % (carotte, panais, pommes de terre, oignon, **céleri**, persil), exhausteur de goût (monosodium glutamate), sucre, épices, amidon de maïs), sel, huile d'olive

1 L

À consommer jusqu'au : jj/mm/aaaa
A conserver à max 7°C

Ferme des Blés,
Rue au Pré 23 - 4471 Neuf-ville

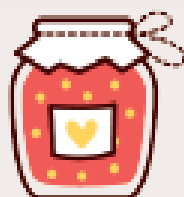
Remarque

En fin de procédé de fabrication, la température et la durée de conservation peuvent varier. Pour des infos détaillées, contactez info@diversiferm.be

CONFITURE

CONFITURE EXTRA

Fraise - Rhubarbe



Ouvert, se conserve au frigo.

Ingrédients: fraises (35 %), rhubarbe (15 %),
sucre, épaississant : pectine

Préparé avec 50 g de fruits pour 100 g -
Teneur totale en sucres : 55 g pour 100 g

250 g

À consommer de préférence avant le : jj/mm/aaaa
À conserver au frigo après ouverture

Ferme des Blés,
Rue au Pré 23 - 4471 Neuf-ville

| Dénomination | % minimum de fruits mis en œuvre | Brix |
|------------------------|--|-----------|
| Confiture/gelée | - 35 % en général - 25 % pour les groseilles, sorbes, baies d'argousier, cassis, cynorhodon et coings | Min. 60 % |
| Confiture/gelée extra* | - 45 % en général - 35 % pour les groseilles, sorbes, baies d'argousier, cassis, cynorhodon et coings | 40 à 60 % |
| Marmelade | 20 % d'agrumes au min. 7,5 % provenant de l'endocarpe | Min. 60 % |
| Crème de marron | 38 % Castanea sativa | Min. 60 % |
| Sirop de fruits | 75 % de pommes ou de poires ou un mélange des deux | Min. 70 % |

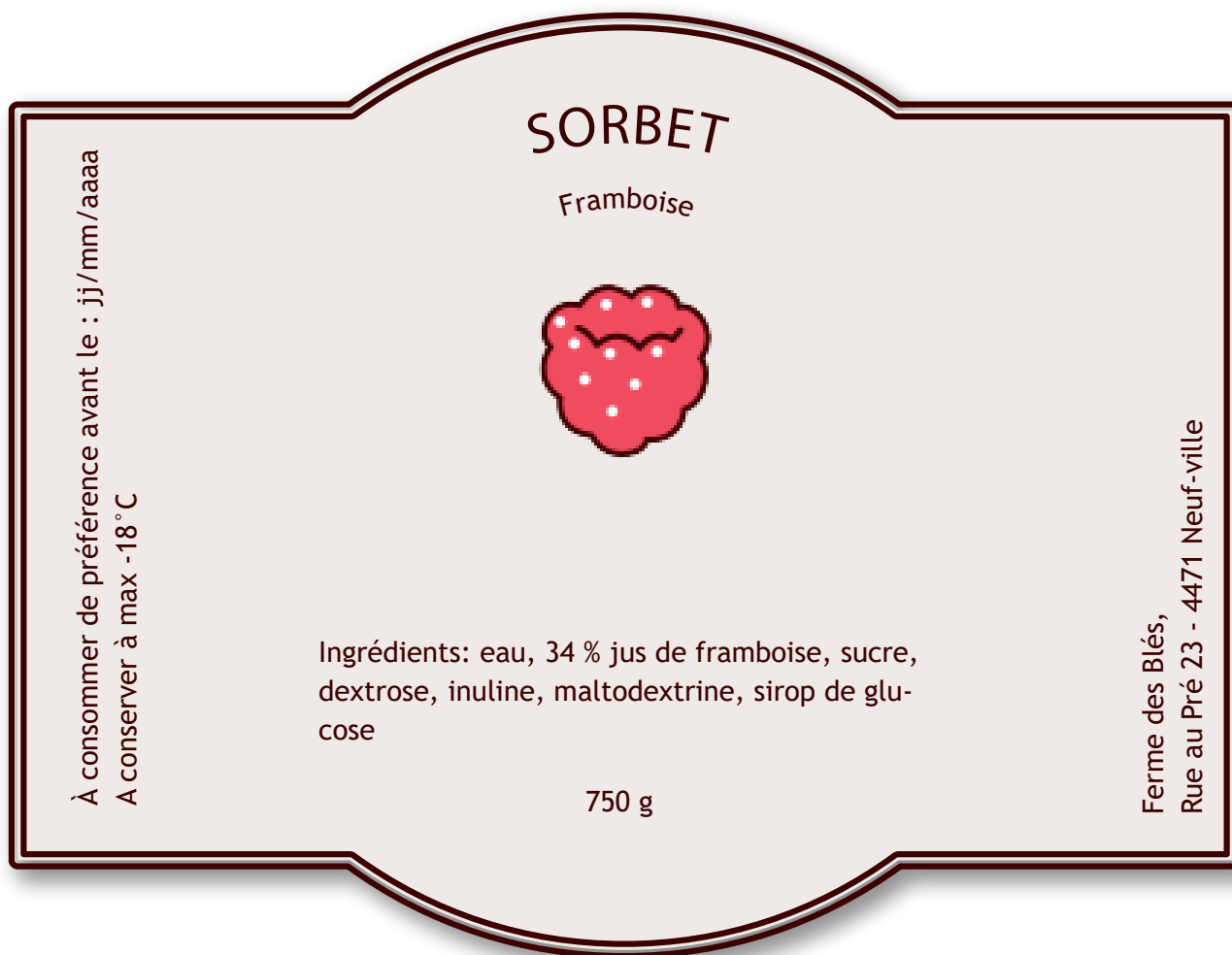
La valeur Brix correspond à la teneur totale en sucre (sucre naturellement présent et ajouté). 1 degré Brix équivaut à 1 g de saccharose pour 100g de solution.

Remarques

*Pour les confitures et gelées « extra », certains fruits ne peuvent être utilisés en mélange avec d'autres fruits :

- Pommes
- Poires
- Prunes à noyau adhérent
- Melons
- Raisins
- Citrouilles
- Concombres
- Tomates
- Pastèques

SORBET

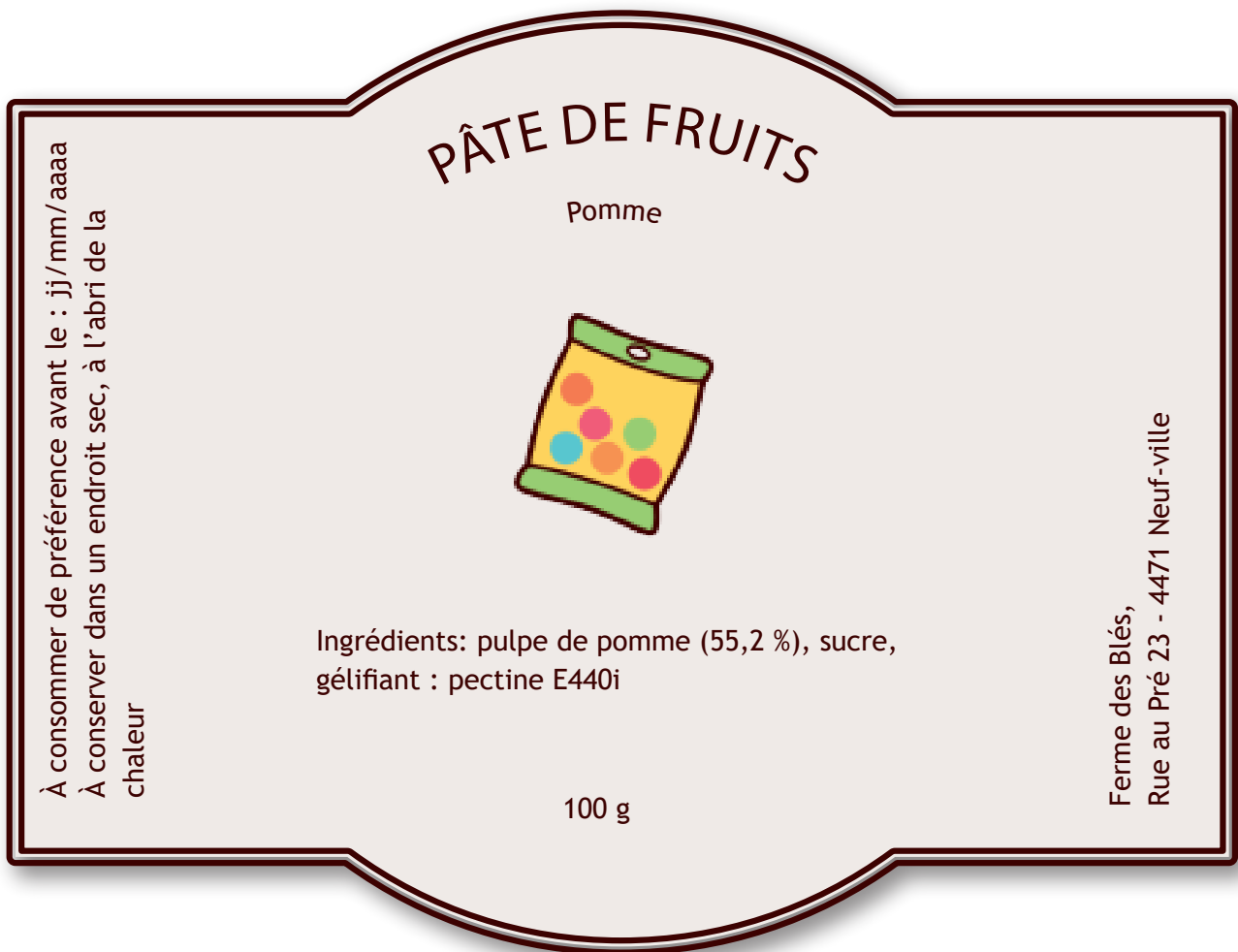


Remarques

Les sorbets vendus au comptoir peuvent être conservés à max - 9°C durant maximum 1 semaine.

Un sorbet aux fruits est une glace à l'eau contenant un minimum de 25 % de fruits ou 15 % pour les agrumes, les fruits dits acides (acidité titrable exprimée en acide citrique $\geq 2,5$ %) et les fruits exotiques ou spéciaux à saveur très forte.

PÂTE DE FRUITS



Remarques

Si la date d péremption est supérieure à 3 mois, l'indication du jour n'est pas obligatoire. Néanmoins elle vous permet d'identifier le lot de production de manière précise. Voir page 10.



CÉRÉALES ET LÉGUMINEUSES

CÉRÉALES ET LÉGUMINEUSES

Dénomination de vente de la farine

Les dénominations suivantes doivent être utilisées :

- farine blutée : « farine de ... » et nom de la céréale ;
- farine intégrale : « farine intégrale de ... » ou « farine complète de ... » et nom de la céréale ;
- farine partiellement intégrale : « farine partiellement intégrale de ... » et nom de la céréale accompagnée du % de farine intégrale dans le mélange ;
- mélanges de farines, intégrales ou non : « mélange de farines de ... » et de toutes les céréales présentes dans le mélange dans l'ordre décroissant de leur importance et, le cas échéant, de la mention « intégrale » ou « complète » et du % de cette farine intégrale dans le mélange.

La farine de froment blutée est répartie en différentes catégories

| Catégories | Protéines | Zeleny | Cendres |
|----------------------------------|------------|--------|---|
| 10/560 10/680 | min 10 % | min 25 | max 0,560 % max 0,680 % |
| 11/560 11/680 11/750 | min 11 % | min 25 | max 0,560 % max 0,680 % max 0,750 % |
| 11,5/560 11,5/680 11,5/750 | min 11,5 % | min 25 | max 0,560 % max 0,680 % max 0,750 % |
| 12/560 12/680 12/750 | min 12 % | min 30 | max 0,560 % max 0,680 % max 0,750 % |
| 13/560 13/680 13/750 | min 13 % | min 30 | max 0,560 % max 0,680 % max 0,750 % |

Lors de la livraison à une boulangerie, la farine de froment blutée doit porter la dénomination « farine de froment » complétée par la catégorie à laquelle elle appartient.

FARINE

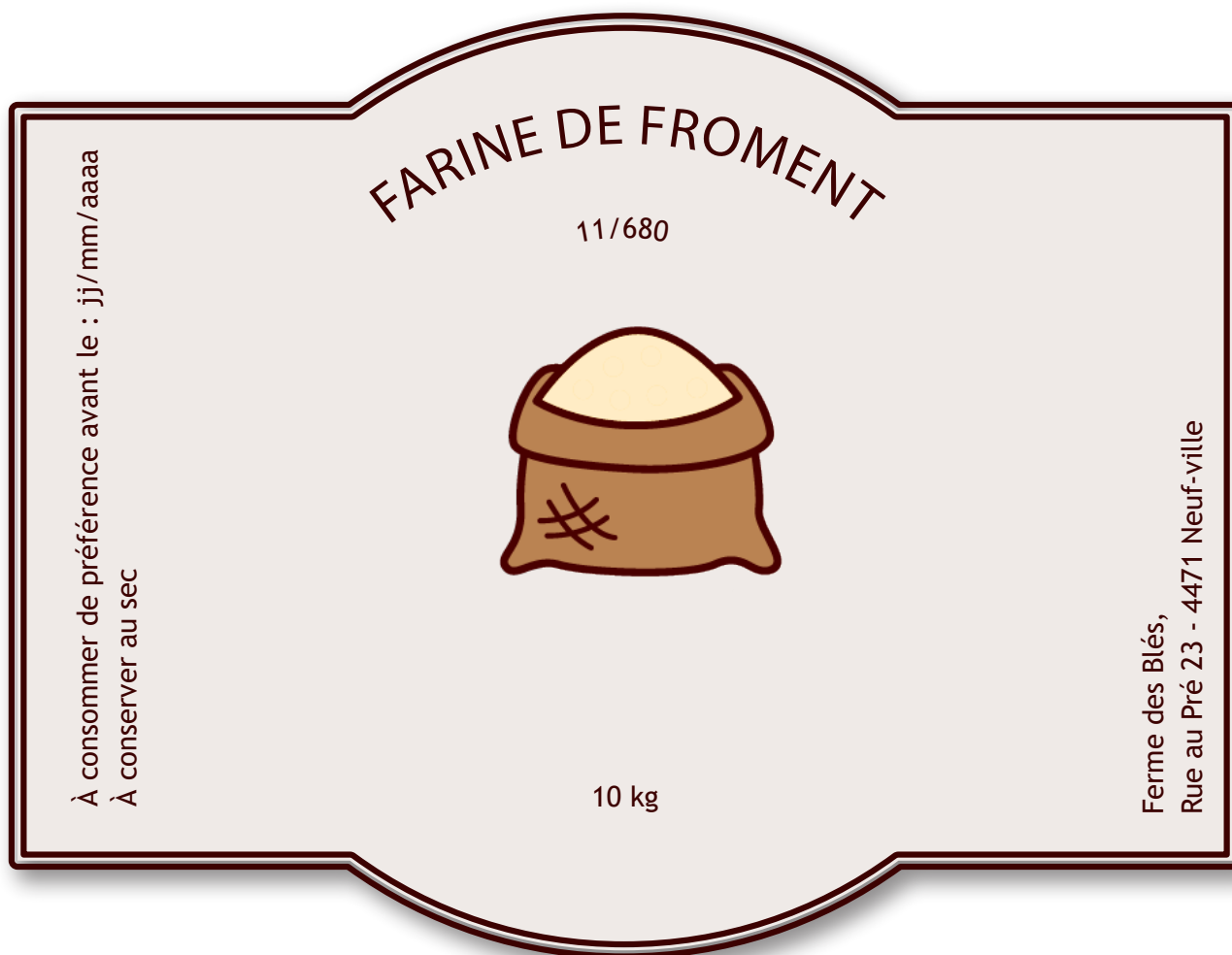
FARINE DE FROMENT



À consommer de préférence avant le : jj/mm/aaaa
À conserver au sec

1 kg

Ferme des Blés,
Rue au Pré 23 - 4471 Neuf-ville



Remarque

Lors de la livraison à une boulangerie, la farine de froment blutée doit porter la dénomination « farine de froment » complétée par la catégorie à laquelle elle appartient.

FARINE



Remarque

Pour les farines partiellement intégrales, il faut indiquer « farine partiellement intégrale de ... » et le nom de la céréale accompagné du pourcentage de farine intégrale dans le mélange.

PAIN

Multicéréales



Ingédients: 60% farine de **blé**, eau, graines de tournesol, 80% de flocons d'**avoine**, flocons de **blé**, graines de pavot, graines de **sésame**, graines de lin, levain de **blé**, levure, sucre, sel

800 g

À consommer de préférence avant le : jj/mm/aaaa
À conserver au sec

Ferme des Blés,
Rue au Pré 23 - 4471 Neuf-ville

PÂTES ALIMENTAIRES

TAGLIATELLES



À consommer de préférence avant le : jj/mm/aaaa
À conserver au sec

Cuisson 6 minutes dans de l'eau bouillante
légèrement salée

Ingédients: semoule et farine de **blé**, eau,
œufs, sel

500 g

Ferme des Blés,
Rue au Pré 23 - 4471 Neuf-ville

ORGE PERLÉ



À consommer de préférence avant le : jj/mm/aaaa
À conserver dans un endroit sec

Cuisson 25-30 minutes dans de l'eau bouillante
légèrement salée

Ferme des Blés,
Rue au Pré 23 - 4471 Neuf-ville

500 g



Remarque

Cet étiquetage convient également à d'autres types de céréales et légumineuses sèches (ex. quinoa, pois chiches)



VIANDES

VIANDES

Liste d'ingrédients

- Une liste des ingrédients n'est pas obligatoire pour les produits ne comportant qu'un seul ingrédient (une pièce de viande par exemple), à condition que la dénomination de la denrée alimentaire:
 - > soit identique au nom de l'ingrédient, ou
 - > permette de déterminer la nature de l'ingrédient sans risque de confusion.

Par exemple, la dénomination « rôti » ne permet pas de déterminer l'espèce dont provient la viande, une liste d'ingrédients est donc nécessaire, à moins de compléter la dénomination : rôti de porc.

- Si la dénomination fait référence à un ingrédient particulier, le pourcentage de cet ingrédient doit être précisé.
- En cas d'utilisation d'épices dans des préparations et produits de viandes, lorsque celles-ci n'excèdent pas 2 % en poids de la denrée, leur énumération n'est pas nécessaire dans la liste des ingrédients, les termes « épices » ou « mélange d'épices » suffisent. Si des allergènes sont présents (ex : céleri), ceux-ci doivent tout de même être mentionnés via le terme « contient ... ».

Indication du pays d'origine

- Pour les espèces porcines, ovines, caprines et volailles, l'indication des lieux de naissance, d'élevage et d'abattage est dorénavant obligatoire sur les étiquettes des viandes fraîches (préemballées, congelées ou surgelées). Cette mention n'est pas obligatoire pour les viandes hachées, préparations de viandes et produits de viandes. Ces mentions peuvent être remplacées par « Origine : Belgique » si la viande provient d'animaux nés, élevés et abattus en Belgique.
- Pour la viande bovine, l'indication du numéro d'identification (lié au numéro Sanitel), des lieux d'abattage et de découpe doivent être mentionnés. Si la viande bovine représente moins de 50% de la totalité de la préparation, ces mentions ne sont pas obligatoires.

Conditions de conservation

Les températures **maximales** de conservation sont différentes selon les espèces et/ou le type de denrée alimentaire :

| | |
|---|---------|
| viandes fraîches réfrigérées d'ongulés domestiques, de gibier d'élevage ongulé et de gros gibier sauvage | + 7 °C |
| abats frais réfrigérés d'ongulés domestiques, de gibier d'élevage, de gibier sauvage, de volaille et de lagomorphes | + 4 °C |
| viandes fraîches réfrigérées de volaille, de ratites d'élevage, de lagomorphes et de petit gibier sauvage | + 4 °C |
| viandes hachées et préparation de viandes* | + 4 °C |
| produits à base de viandes ** | + 7 °C |
| viandes surgelées | - 18 °C |

| | |
|--|------------|
| attention : si viandes hachées vendues en B to B | max. +2 °C |
| préparation de viande | +4 °C |
| viande hachée en B to C | +4 °C |

Quelques définitions

Viandes fraîches : les viandes n'ayant subi aucun traitement de conservation autre que la réfrigération, la congélation ou la surgélation, y compris les viandes conditionnées sous vide ou sous atmosphère contrôlée.

Viandes hachées : les viandes désossées qui ont été soumises à une opération de hachage en fragment et contenant moins de 1 % de sel.

Préparations de viandes : viandes fraîches, y compris les viandes qui ont été réduites en fragments, auxquelles ont été ajoutées des denrées alimentaires, des condiments ou des additifs ou qui ont subi une transformation insuffisante pour modifier à cœur la structure fibreuse des muscles et ainsi faire disparaître les caractéristiques de la viande fraîche (ex. : hachis, brochettes, steaks hachés, ...).

Produits de viandes : sont des produits transformés résultant de la transformation de viandes ou de la transformation de produits ainsi transformés, de sorte que la surface de coupe à cœur permet de constater la disparition des caractéristiques de viande fraîche (ex : jambon cuit, pâté, saucisson, boulettes cuites, ...).

Viande de veau : viande de bovin âgé de maximum 8 mois.

Viande de jeune bovin : viande de bovin âgé de plus de 8 mois et moins de 12 mois.

VIANDE FRAÎCHE



Remarque

Le lieu d'abattage doit être suivi du pays et du numéro de l'abattoir.

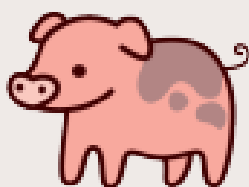
Dans le cas d'une boucherie sous autorisation, le lieu de découpe doit être suivi soit du numéro d'autorisation, soit de l'unité d'établissement, soit du nom et de l'adresse de la boucherie.

La marque de salubrité ne peut pas figurer sur le produit car elle ne concerne que les établissements sans agrément.

Dans le cas d'un atelier de découpe agréé, le lieu de découpe doit être suivi du pays et du numéro d'agrément de l'atelier de découpe. La présence de la marque de salubrité est obligatoire.

VIANDE FRAÎCHE

BOUTS DE CÔTES



BE
xxxx
CE

À consommer jusqu'au : jj/mm/aaaa
À conserver à max 7°C

Ingédients: viande de porc

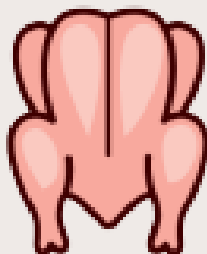
Ferme des Blés,
Rue au Pré 23 - 4471 Neuf-ville

500 g

VIANDE FRAÎCHE

POULET À RÔTIR

Surgelé



Bien cuire à coeur avant consommation
Ne pas recongeler après décongélation

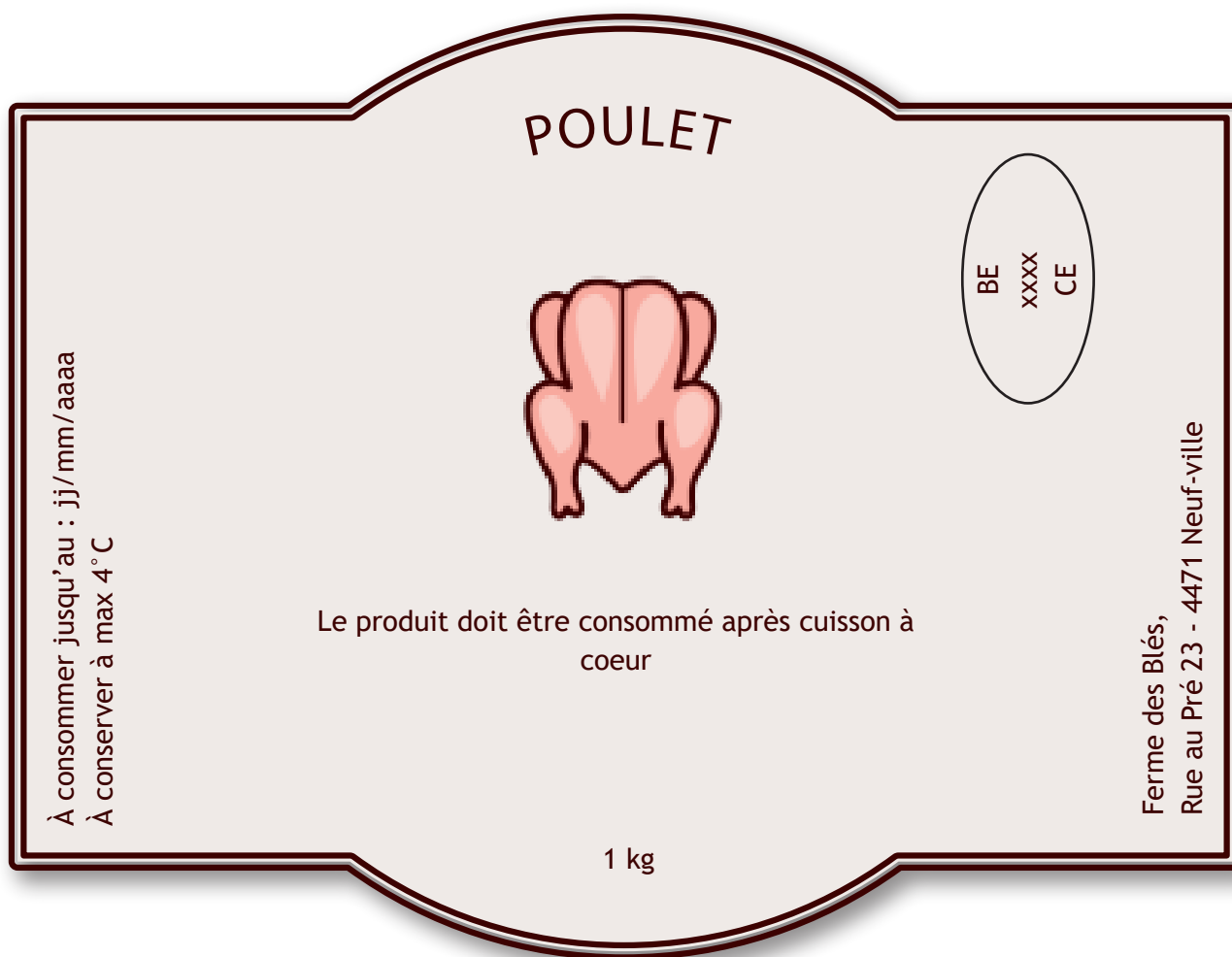
Congelé le : jj/mm/aaaa



À consommer de préférence avant le : jj/mm/aaaa
À conserver à max -18°C

Ferme des Blés,
Rue au Pré 23 - 4471 Neuf-ville

VIANDE FRAÎCHE



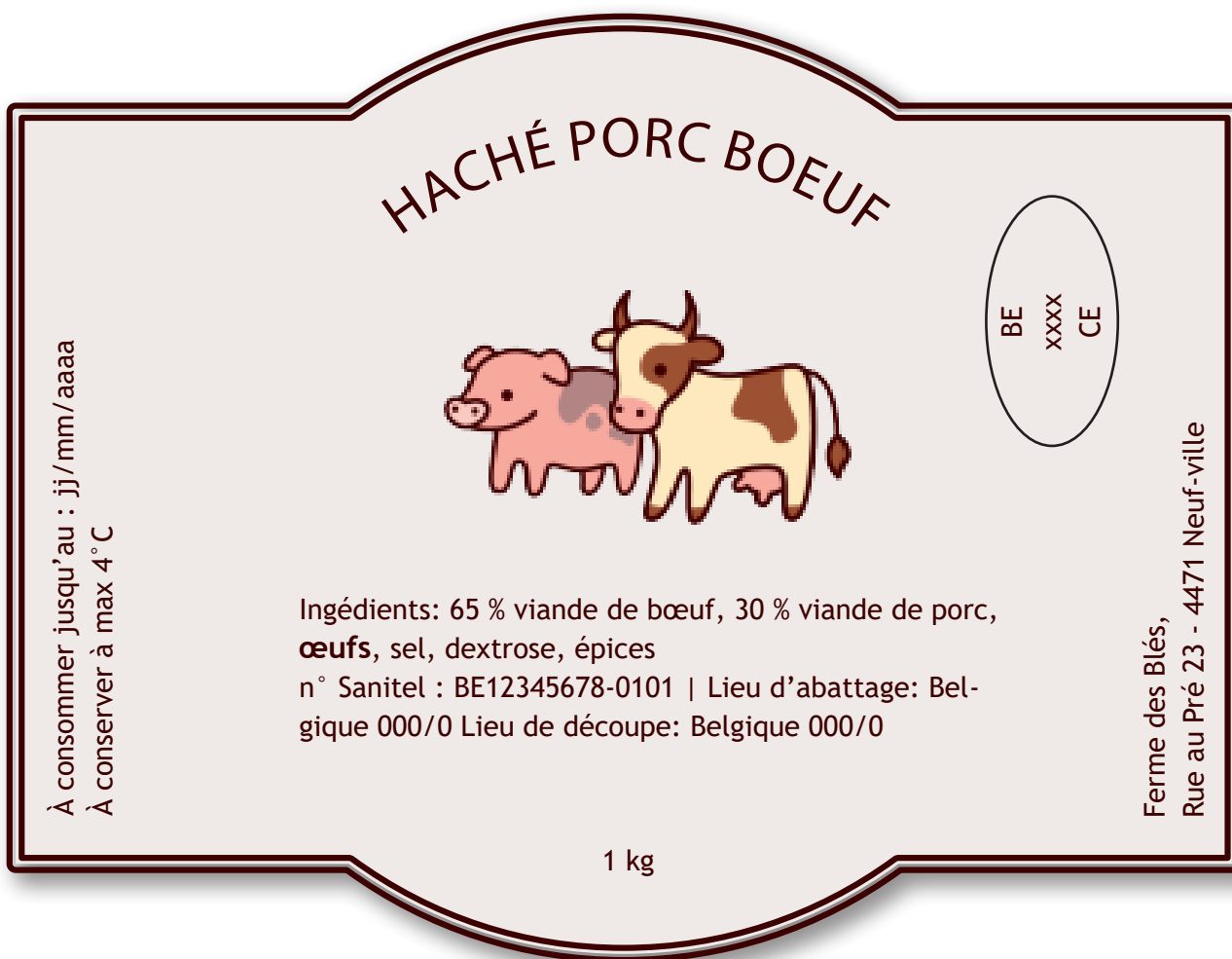
PRÉPARATION DE VIANDE



Remarque

Pour la vente en vrac, les viandes hachées et les préparations de viandes qui en contiennent ne peuvent être proposés à la vente plus de 48 heures après leur élaboration.

PRÉPARATION DE VIANDE



Remarque

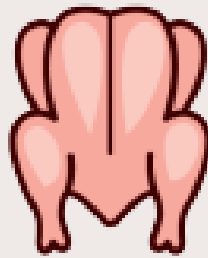
Lorsque la viande bovine représente plus de 50 % de la préparation, les informations relatives à l'identification de la (des) bête(s) (numéro(s) Sanitel) doit figurer sur l'étiquette.

Le pays d'abattage et le pays où la viande bovine hachée a été produite doivent également figurer sur l'étiquette. La mention du lieu de découpe est facultative.

Ces informations sont valables pour les établissements agréés (moyennant la présence de l'estampille sanitaire) ainsi que ceux travaillant sous autorisation.

PRÉPARATION DE VIANDE

HACHÉ DE POULET



Cuire à cœur avant consommation

Ingédients: 95 % viande de poulet, dextrose, sel, épices (contient du **céleri**)

À consommer jusqu'au : jj/mm/aaaa
À conserver à max 4 °C

Ferme des Blés,
Rue au Pré 23 - 4471 Neuf-ville

1 kg

PRODUIT DE VIANDE

STEAKS MARINÉS



À consommer jusqu'au : jj/mm/aaaa
À conserver à max 4°C

Ingédients: viande de bœuf, marinade [huiles végétales (tournesol, colza), sel, oignons déshydratés, ail, épices et plantes aromatiques, extrait de paprika, arômes], sel
n° Sanitel : BE12345678-0101

500 g

Ferme des Blés,
Rue au Pré 23 - 4471 Neuf-ville

Remarque

La marque de salubrité n'est obligatoire que si la viande provient d'un atelier de découpe agréé.

PRODUIT DE VIANDE

JAMBON CUIT



Ingédients: viande de porc, sel, poivre, arômes (contient **lait, soja, céleri, sulfites**), conservateur : nitrite de sodium

À consommer jusqu'au : jj/mm/aaaa
À conserver à max 7 °C

Ferme des Blés,
Rue au Pré 23 - 4471 Neuf-ville

500 g

PRODUIT DE VIANDE

FOIE GRAS DE CANARD



APRÈS OUVERTURE SE CONSERVE AU FRIGO PENDANT
MAXIMUM 48H.


Ingédients: foie gras de canard 90 %,
armagnac, sel, épices, conservateur :
nitrite de sodium

500 g

Ferme des Blés,
Rue au Pré 23 - 4471 Neuf-ville

COLIS DE VIANDE

COLIS DE VIANDE



Origine: Belgique

Allergènes: **Lactose**, **oeufs** (saucisses),
gluten (cordon bleu)
Origine du bœuf : Belgique
N° Sanitel: be15434567

À conserver à max 4°C

Ferme des Blés,
Rue au Pré 23 - 4471 Neuf-ville

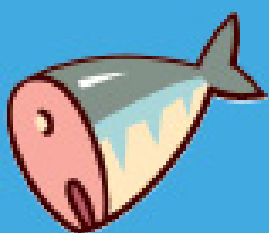
Remarque

Les colis de viande, s'ils sont réservés via un système de précommande, peuvent être considérés comme des **denrées non préemballées** (voir page 5). En conséquence, un étiquetage complet n'est pas nécessaire, mais les informations liées aux allergènes ainsi qu'à la traçabilité de la viande doivent toujours être transmises.

(Le lieu de découpe et la marque de salubrité ne sont obligatoires que si la viande provient d'un atelier de découpe agréé).

Attention 4°C car souvent il y a des produits à base de viandes hachées. La présence d'une étiquette sur l'ensemble des colis de viandes n'est pas obligatoire mais les informations liées aux allergènes ainsi qu'à la traçabilité doivent être transmises à l'oral ou via une affiche sur le lieu de vente.

La DLC et la température de conservation sont définies par le produit le plus restrictif sur le plan réglementaire (souvent haché: 4°C max 2 jours).



POISSONS ;

POISSONS

Dénomination de vente

L'étiquetage indique la dénomination commerciale de l'espèce et son nom scientifique ainsi que la méthode de production (par exemple : « élevé ... »). Il faut également indiquer l'origine du poisson. Pour les poissons d'élevage, c'est le pays de production qu'il faut mentionner.

Si le produit a été décongelé, cette information doit être indiquée. Pour les produits congelés, il faut également l'indiquer dans la dénomination. Pour les produits non transformés, il faut également mentionner la date de congélation.

Indication du pays d'origine

Il faut indiquer la méthode de production des poissons, en particulier les mentions suivantes : « pêché... » ou « pêché en eaux douces... » ou « élevé... ». Cette mention sera suivie de la mention de la zone de pêche et la catégorie d'engin de pêche utilisé pour la capture le cas échéant. Pour les poissons d'élevage, il faut indiquer le pays de production.

Conditions de conservation

La température maximale de conservation des poissons est + 4 °C.

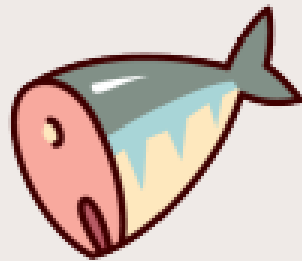
Autres informations utiles

Plus d'informations dans le guide de poche des nouvelles étiquettes de l'Union européenne apposées sur les produits de la pêche et de l'aquaculture à l'intention des consommateurs :

https://ec.europa.eu/fisheries/sites/fisheries/files/docs/body/eu-new-fish-and-aquaculture-consumer-labels-pocket-guide_fr.pdf

POISSON FRAIS

TRUITE



Ingrédients: truite arc-en-ciel
(Oncorhynchus mykiss, élevée en Belgique)

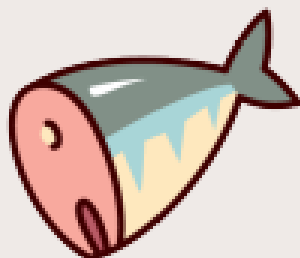
À consommer jusqu'au : jj/mm/aaaa
À conserver à max 4°C

Ferme des Blés,
Rue au Pré 23 - 4471 Neuf-ville

500 g

POISSON PRÉPARÉ

FILETS DE TRUITE FUMÉS



Ingédients: filets de truite arc-en-ciel
(Oncorhynchus mykiss, élevée en Belgique)
fumés au bois de hêtre et de chêne

À consommer jusqu'au : jj/mm/aaaa
À conserver à max 4°C

Ferme des Biés,
Rue au Pré 23 - 4471 Neuf-ville

500 g



BOISSONS ALCOOLISÉES

BOISSONS ALCOOLISÉES

Liste d'ingrédients

Une liste d'ingrédients n'est pas requise pour les boissons titrant plus de 1,2 % en volume d'alcool.

Date de péremption

L'indication d'une date de péremption n'est pas obligatoire pour des vins, vins de liqueur, vins mousseux, vins aromatisés et des produits similaires obtenus à partir de fruits autres que le raisin ainsi que des boissons titrant 10 % ou plus en volume d'alcool.

Déclaration nutritionnelle

Une déclaration nutritionnelle n'est pas requise pour les boissons titrant plus de 1,2 % en volume d'alcool jusqu'au 08/12/2023.

Public cible

Le pictogramme ou la mention « ne convient pas aux femmes enceintes » est une mention conseillée mais pas obligatoire en Belgique. Si vos boissons alcoolisées sont vendues en dehors de nos frontières (ex. en France), ce pictogramme peut être obligatoire.



Attention: nouvelle réglementation pour les produits viticoles Règlement (UE) 2021/2117).

A partir du 8 décembre 2023, tous les vins et vins aromatisés devront contenir sur leur étiquette la mention des ingrédients (mettre en évidence les allergènes) et la valeur énergétique par 100 ml.

VIN

VIN DE PRUNE



10 % vol
Contient des sulfites

L012345

Domaine des Blés,
Rue au Pré 23 - 4471 Neuf-ville

75 cl



Remarque

Plusieurs mentions sont facultatives (mais néanmoins réglementées) pour les vins :

- Année de récolte (millésime)
- Teneur en sucres : brut, extra brut, sec, ...
(mention obligatoire pour les vins mousseux)
- Variétés de raisins (cépages)
- Méthode de production (ex : vieilli en fût de chêne)

BIÈRE

BIÈRE



Contient de l'orge
7 % vol

33 cl

À consommer de préférence avant le : jj/mm/aaaa

Brasserie des Blés,
Rue au pré 23 - 4471 Neuf-ville



OEUFS

ŒUFS

A partir du moment où les œufs sont vendus à un intermédiaire commercial, les œufs doivent obligatoirement être calibrés par un centre d'emballage et estampillés.

Les œufs vendus sont classés en 4 catégories en fonction du poids:

| S | M | L | XL |
|--------------|-----------------|-----------------|-------------|
| moins de 53g | entre 53 et 62g | entre 63 et 72g | 73g ou plus |

En-dessous de 50 poules pondeuses et pour autant que les œufs soient vendus au consommateur final, rien n'est exigé.

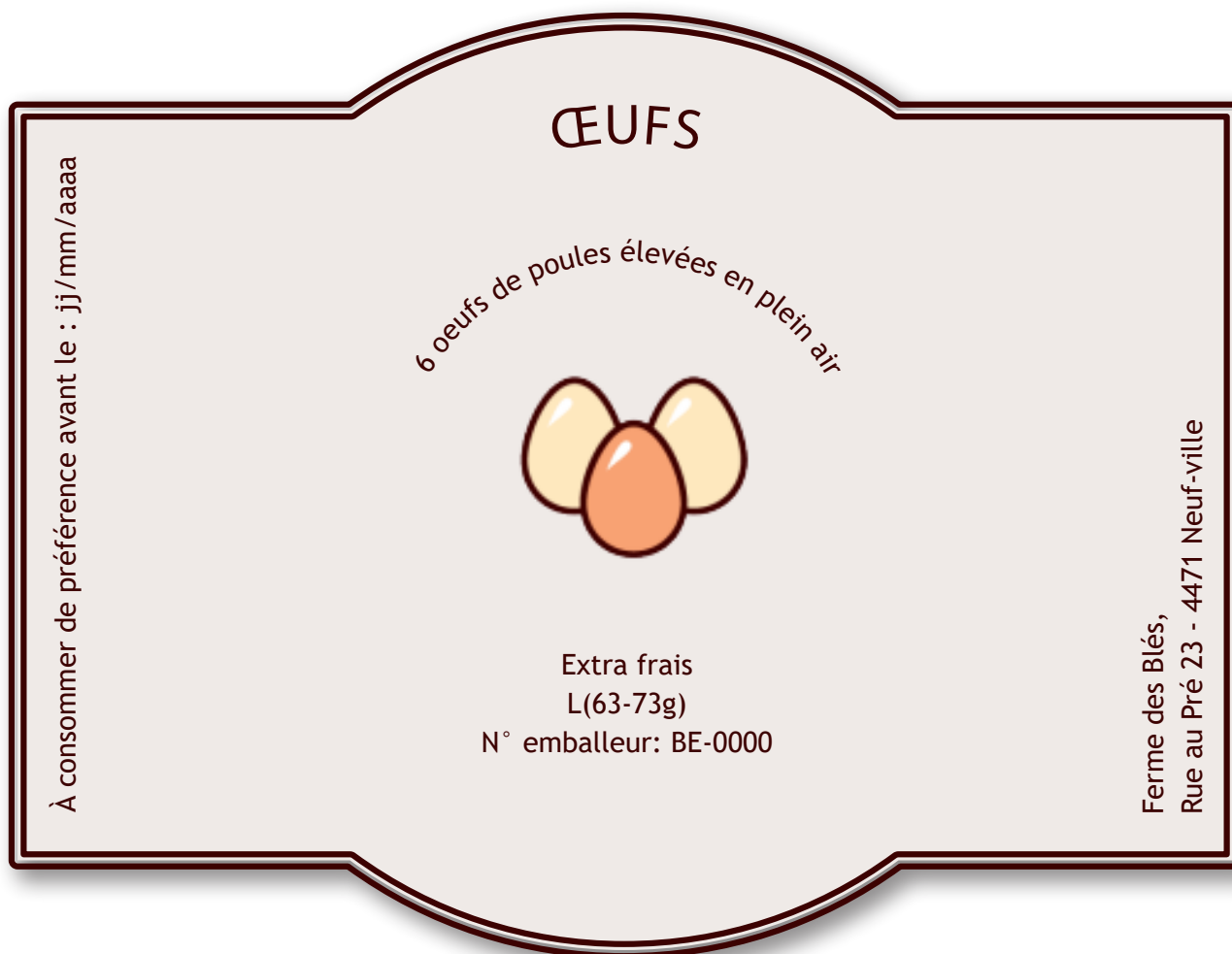
À partir de 50 poules pondeuses, chaque œuf vendu au consommateur final doit être estampillé avec un code producteur. Par exemple : 1 BE 1234 5. La signification du code du producteur doit être expliquée sur la face extérieure ou intérieure de l'emballage.

| mode d'élevage | pays d'origine | n° du producteur | n° éventuel du pondoir |
|---|----------------|------------------|------------------------|
| 0 : bio 1 : plein air 2 : au sol 3 : cages | BE : Belgique | 4 chiffres | 1 ou 2 chiffres |

La date de péremption des œufs est fixée à 28 jours après la ponte. Le qualificatif extra frais peut être utilisé jusqu'au 9ème jour après la ponte.

Ces exigences ne sont valables que pour des œufs de poules.

ŒUFS



Remarque

Si une boîte est composée d'oeufs de différents calibres, un poids minimal de l'ensemble est apposé.

La mention (extra) frais peut être remplacée par «catégorie A»



AUTRES DENRÉES

AUTRES DENRÉES

Liste d'ingrédients

- Une liste des ingrédients n'est pas obligatoire pour les produits ne comportant qu'un seul ingrédient, à condition que la dénomination de la denrée alimentaire :
 - soit identique au nom de l'ingrédient, ou
 - permette de déterminer la nature de l'ingrédient sans risque de confusion.
- Si la dénomination fait référence à un ingrédient particulier, le pourcentage de cet ingrédient doit être précisé.
- En cas d'utilisation d'épices, lorsque celles-ci n'excèdent pas 2 % en poids de la denrée, leur énumération n'est pas nécessaire dans la liste des ingrédients, les termes « épices » ou « mélange d'épices » suffisent. Si des allergènes sont présents (ex : céleri), ceux-ci doivent tout de même être mentionnés via le terme « contient ... ».

MIEL



Remarque

D'autres mentions (facultatives) peuvent être étiquetées. Plus d'informations dans le guide des bonnes pratiques apicoles : www.cari.be.

Les autres produits de la ruche comme la gelée royale ou le pollen doivent aussi faire l'objet d'un étiquetage particulier. Les informations sont disponibles aux pages 50-51 du Guide des bonnes pratiques apicoles disponible sur le site du CARI.

La date de conservation est de maximum 2 ans après la mise en pot.

GRILLONS SÉCHÉS



À consommer de préférence avant le : jj/mm/aaaa
À conserver dans un endroit sec.

Avertissement : les personnes qui sont allergiques aux mollusques et crustacés (et /ou aux acariens) peuvent avoir une réaction allergique à la consommation d'insectes

50 g

Ferme des Blés,
Rue au Pré 23 - 4471 Neuf-ville

INSECTES

PÂTES AUX INSECTES



À consommer de préférence avant le : jj/mm/aaaa
À conserver dans un endroit sec.

Ingédients: farine de **froment**, farine de ver de farine, eau, sel

Avertissement : les personnes qui sont allergiques aux mollusques et crustacés (et /ou aux acariens) peuvent avoir une réaction allergique à la consommation d'insectes

500 g

Ferme des Blés,
Rue au Pré 23 - 4471 Neuf-ville

Remarque

Si les produits sont difficiles à utiliser sans information supplémentaire, le mode d'emploi doit être repris sur l'étiquette ainsi que les conditions particulières et optimales de conservation et /ou d'utilisation.

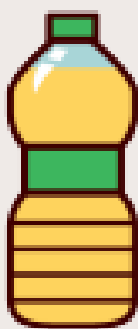
Le cas échéant, l'étiquette doit mentionner que les pattes et/ou les ailes doivent être retirées avant consommation (grillons, sauterelles).



Remarque

Attention: Les mentions «riche en...» doivent être attestées par des analyses spécifiques (voir page 19)

MÉLANGE D'HUILES VÉGÉTALES



Ingédients: huile de tournesol, huile de colza,
huile de maïs, en proportion variable

À consommer de préférence avant le : jj/mm/aaaa
À conserver à l'abri de la chaleur et de la lumière

Ferme des Blés,
Rue au Pré 23 - 4471 Neuf-ville

75 cl



Remarque

La dénomination «vinaigre» impose une acidité supérieure à 3% minimum.

MOUTARDE AU MIEL



À consommer de préférence avant le : jj/mm/aaaa
À conserver à max 7 ° C après ouverture

Ingédients: 90% moutarde à l'ancienne (eau,
graines de **moutarde**, vin blanc (**sulfites**),
vinaigre, sel, sucre, épices), 10 % miel

Ferme des Blés,
Rue au Pré 23 - 4471 Neuf-ville

450 g

PLAT PRÉPARÉ

PÂTE À TARTINER

choco - noisettes



À consommer jusqu'au : jj/mm/aaaa
À conserver à max 7°C

Ingédients : chocolat au **lait** 45 % [sucre, poudre de lait, pâte de cacao, beurre de cacao, **lactosérum** en poudre, arômes], **beurre**, **lait** concentré sucré (**lait**, sucre), **noisettes** 8 %

Ferme des Blés,
Rue au Pré 23 - 4471 Neuf-ville

500 g

PLAT PRÉPARÉ

FEUILLETÉ AU CHÈVRE



À consommer jusqu'au : jj/mm/aaaa
À conserver à max 7°C

Cuisson 10 minutes dans un four préchauffé à 150°C

Ingrédients: 60 % **fromage** frais de chèvre, pâte feuilletée [farine de **blé**, huiles végétales (palme, colza, tournesol), eau, sel , levure]

Ferme des Blés,
Rue au Pré 23 - 4471 Neuf-ville

120 g

LASAGNE AUX AUBERGINES



À consommer jusqu'au: jj/mm/aaaa
À conserver à max 7°C

Cuisson au four traditionnel : 30 minutes à 180°C

Ingédients : sauce bolognaise (50 % haché préparé (porc, bœuf, épices), purée de tomate (tomates, basilic, sel), **fromage**, huile de tournesol, épices), pâte (semoule et farine de **blé**, eau, **œufs**, sel), 25 % aubergines

Ferme des Blés,
Rue au Pré 23 - 4471 Neuf-ville

450 g

PLAT PRÉPARÉ

ESCARGOTS

au court bouillon



Ingrédients: escargots (*Helix aspersa*), jus de cuisson (carotte, oignon, **céleri**, ail, thym, laurier, sauge, menthe, sel, poivre, clou de girofle)

Poids net: 275 g

Poids net égoutté: 150 g

APRÈS OUVERTURE SE CONSERVE AU FRIGO PENDANT 48H.

Ferme des Blés,
Rue au Pré 23 - 4471 Neuf-ville



Remarque

Le poids indiqué ne tient compte que de la chair consommable. Le poids de la coquille n'est pas pris en compte.

La température légale de conservation des escargots et produits à base d'escargots est de maximum 4°C.

PLAT PRÉPARÉ

POIREAUX À LA CRÈME



À consommer jusqu'au : jj/mm/aaaa
À conserver à max 7°C

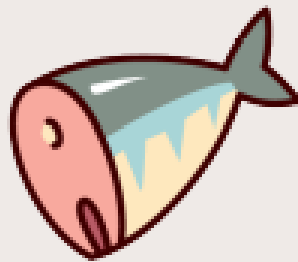
Poêle : cuisson 8 minutes à feu modéré
Micro-ondes : cuisson 4 minutes à 750 W

Ingrédients: poireaux 72 %, **crème** fraîche
20 %, huile végétale (colza), **œufs**, épices

Ferme des Blés,
Rue au Pré 23 - 4471 Neuf-ville

500 g

ESCAVÈCHE



À consommer jusqu'au : jj/mm/aaaa
À conserver à max 7°C

Se déguste froid

Ingédients: poisson aiguillat (40 %), vinaigre d'alcool, eau, farine de **blé**, oignons, vin blanc (1,5 %), huile de tournesol, citron, sel, laurier, estragon, thym, muscade, ail, poivre blanc, clou de girofle

Ferme des Blés,
Rue au Pré 23 - 4471 Neuf-ville

450 g

Remarque

Si vous avez des questions concernant l'étiquetage pour une escavèche de Chimay IGP, n'hésitez pas à contacter Agrilabel.

DESSERT

GAUFRES



À consommer de préférence avant le : jj/mm/aaaa
À conserver à température ambiante

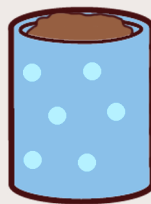
Bien refermer l'emballage après ouverture

Ingrédients: farine de **froment**, **œufs**, sucre,
beurre, sucre vanillé (sucre, extrait naturel
de gousse de vanille, amidon de maïs)

250 g

Ferme des Blés,
Rue au Pré 23 - 4471 Neuf-ville

MOUSSE AU CHOCOLAT



À consommer jusqu'au : jj/mm/aaaa
À conserver à max 7°C

Ingédients: 45 % chocolat au **lait** [sucre, **lait** entier en poudre, pâte de cacao, beurre de cacao, émulsifiant : lécithine de **soja**, arômes], **œufs**, sucre

Ferme des Blés,
Rue au Pré 23 - 4471 Neuf-ville

100 g

Température maximale de conservation

| Nature des denrées alimentaires | Température de conservation |
|--|--|
| Viandes fraîches réfrigérées d'ongulés domestiques, de gibier d'élevage ongulé et de gros gibier sauvage | $\leq + 7,0 \text{ }^{\circ}\text{C}$ |
| Abats frais réfrigérés d'ongulés domestiques, de gibier d'élevage, de gibier sauvage, de volaille et de lagomorphes | $\leq + 4,0 \text{ }^{\circ}\text{C}$ |
| Viandes fraîches réfrigérées de volaille, de ratites d'élevage, de lagomorphes et de petit gibier sauvage | $\leq + 4,0 \text{ }^{\circ}\text{C}$ |
| Produits à base de viande | $\leq + 7,0 \text{ }^{\circ}\text{C}$ |
| Viandes hachées et préparations de viande | $\leq + 4,0 \text{ }^{\circ}\text{C}$ |
| Les extraits de viandes, les graisses animales fondues, les cretons, le sang salé, le plasma sanguin salé et les estomacs, vessies et boyaux traités | $\leq + 7,0 \text{ }^{\circ}\text{C}$ |
| Mollusques bivalves vivants, échinodermes vivants, tuniciens vivants et gastéropodes marins vivants | La T° ne doit pas avoir d'effet nocif sur la sécurité alimentaire et leur viabilité avec un maximum de 10 °C |
| Les produits de la pêche conservés vivants | température qui n'affecte pas les caractéristiques en matière de sécurité alimentaire et de viabilité. |
| Produits de la pêche frais, entiers ou préparés, escargots frais et cuisses de grenouilles fraîches, les parties comestibles fraîches des mammifères marins et reptiles aquatiques, ainsi que les produits de crustacés et de mollusques cuits et réfrigérés | Température approchant celle de la glace fondante : $\leq 4 \text{ }^{\circ}\text{C}$ |

| | |
|---|---------------------------------------|
| Produits de la pêche transformés, produits transformés d'escargots, de cuisses de grenouilles, de parties comestibles de mammifères marins et reptiles aquatiques | $\leq + 4,0 \text{ }^{\circ}\text{C}$ |
| Lait cru | $\leq + 6,0 \text{ }^{\circ}\text{C}$ |
| Salades ou croquettes de pommes de terre ou de légumes, ou plats et mets composés d'une ou plusieurs de ces denrées alimentaires | $\leq + 7,0 \text{ }^{\circ}\text{C}$ |
| Fruits ou légumes découpés, une ou plusieurs sortes; jus de fruits ou de légumes fraîchement pressés une ou plusieurs sortes | $\leq + 7,0 \text{ }^{\circ}\text{C}$ |
| Graines germées ou jeunes pousses | $\leq + 7,0 \text{ }^{\circ}\text{C}$ |
| Lait pasteurisé, crème fraîche ou pasteurisée, lait battu (babeurre), frais ou pasteurisé | $\leq + 7,0 \text{ }^{\circ}\text{C}$ |
| Yaourt et laits fermentés autres que ceux traités thermiquement et remplis aseptiquement | $\leq + 7,0 \text{ }^{\circ}\text{C}$ |
| Fromage frais; fromage en tranches | $\leq + 7,0 \text{ }^{\circ}\text{C}$ |
| Produits d'oeufs liquides, dont la teneur en sucre est inférieure à 50 % ou dont la teneur en sel de cuisine est inférieure à 15 % | $\leq + 7,0 \text{ }^{\circ}\text{C}$ |
| Produits de la pâtisserie contenant soit de la crème ou des succédanés de la crème, soit une crème préparée à base de produits visés par l'arrêté royal du 24 mai 1976 concernant les poudres et autres composés destinés à la préparation de pudding et de denrées analogues | $\leq + 7,0 \text{ }^{\circ}\text{C}$ |
| Oeufs cuits pelés | $\leq + 7,0 \text{ }^{\circ}\text{C}$ |
| Les denrées alimentaires qui portent une mention, qui fait apparaître qu'elles doivent être tenues au frais, sans indication de température spécifique de conservation | $\leq + 7,0 \text{ }^{\circ}\text{C}$ |

Avec le soutien de
la

