

Règles de marquage des Fruits & Légumes au stade détail

Cas particuliers



Cas particulier Fruits & Légumes frais préemballés (non transformés)

Les mentions de marquage de l'unité préemballée sont suffisantes si elles sont lisibles et apparentes. Dans le cas contraire, elles devront être reportées sur une pancarte. Les règles de marquage des F & L frais non transformés s'appliquent (affichage de l'origine, désignation du produit, et le cas échéant catégorie, variété ou type variétal si la norme l'exige...).

Les prix des produits ou services disponibles à la vente doivent être visibles et lisibles. Le prix peut être indiqué sur le produit lui-même au moyen d'une étiquette, ou sur un écriteau placé à proximité directe du ou des produits de façon qu'il n'existe aucune incertitude quant à celui auquel il se rapporte. En plus du prix de vente, le consommateur doit être informé du prix à l'unité de mesure (prix au kilogramme). Toutefois, l'obligation d'indiquer le poids net ne s'applique pas si le nombre de pièces peut être clairement vu et facilement compté de l'extérieur, ou si ce nombre est indiqué sur l'étiquetage.

Publicité hors du lieu de vente

Toute publicité à l'égard du consommateur, diffusée sur tout support ou visible de l'extérieur du lieu de vente, mentionnant une réduction de prix ou un prix promotionnel sur les fruits et légumes doit préciser la nature, la variété, l'origine, et le cas échéant la catégorie de qualité et le calibre du ou des produits offerts et la période pendant laquelle est maintenue l'offre proposée par l'annonceur. La mention relative à l'origine est inscrite en caractères d'une taille égale à celle de l'indication du prix.

Pour un fruit ou légume frais ayant fait l'objet, entre le fournisseur et son client, d'un accord sur le prix de cession, l'annonce de prix, hors lieu de vente, est autorisée dans un délai maximum de 72 heures précédant le premier jour de l'application du prix annoncé, pour une durée qui ne peut excéder cinq jours à compter de cette date. Seules les espèces produites en France Métropolitaines (avec une production non négligeable) sont concernés par ce point (c'est le cas des kiwis, clémentines, mais pas des citrons, oranges, pastèques...).

Dans tous les autres cas, toute annonce de prix, hors lieu de vente, portant sur un fruit ou légume frais, quelle que soit son origine, doit faire l'objet d'un accord interprofessionnel d'une durée d'un an renouvelable. Les fruits et légumes produits hors métropole ne sont pas concernés.

L'opérateur peut sur ses prospectus publicitaires mentionnant ou non un prix, indiquer plusieurs origines, calibres ou variétés si toutes les origines, tous les calibres ou espèces annoncés sont présentes simultanément à la vente et sont disponibles pendant toute la durée de l'offre promotionnelle.

Cas particulier de la vente à distance

Dans le cas des contrats à distance (Internet), la conformité avec les normes de commercialisation impose que les mentions d'étiquetage (nature du produit, origine et dans le cas des produits soumis aux normes spécifiques: catégorie, variété, type variétal, calibre... le cas échéant) soient disponibles et communiquées au client avant que l'achat ne soit conclu.

Cas particulier des produits prêts à l'emploi (4^e gamme)

Seules les règles d'affichage des produits préemballés s'appliquent.

À noter toutefois: l'emballer doit faire figurer sur les emballages une Date Limite de Consommation (DLC). Elle s'exprime sur les conditionnements par la mention « À consommer jusqu'au... », suivie de l'indication du jour et du mois. Cette limite est impérative.

Les produits doivent impérativement être entreposés à des températures comprises entre 1 et 4 °C et être retirés de la vente dès lors que la DLC est atteinte.

Cas particulier des produits cuits, stérilisés, sous vide (5^e gamme)*

Seules les règles d'affichage des produits préemballés s'appliquent.

À noter toutefois: L'emballer doit faire figurer une date limite d'utilisation optimale (DLUO). Elle n'a pas le caractère impératif de la DLC. Une fois la date passée, la denrée peut avoir perdu tout ou partie de ses qualités spécifiques, sans pour autant constituer un danger pour celui qui l'absorberait. L'usage veut que le produit soit retiré du rayon.

La DLUO s'exprime sur les conditionnements par la mention: « À consommer de préférence avant le », suivie de l'indication suivante: « jour et mois » pour les produits d'une durabilité inférieure à 3 mois.

* exemple: bettrave cuite, carotte, pomme de terre...

Cas particulier des produits sommairement (ou grossièrement) préparés appelés aussi « produits de 1^{re} gamme et demi »

Il s'agit de produits qui ont subi une ou plusieurs préparation(s) (lavage, parage, découpe...)

mais que l'utilisateur doit obligatoirement retravailler (épluchage, rinçage, découpe...)
Exemples: blancs de poireaux, tranche de potiron, graines germées, jeunes pousses de salade effeuillées, haricots verts éboutés...

Ces produits ne répondent plus aux règles de commercialisation des fruits et légumes frais (produits de 1^{re} gamme), mais aux dispositions générales d'étiquetage des denrées alimentaires, préemballées le cas échéant. En conséquence, l'étiquetage des fruits et légumes sommairement préparés ne doit pas porter l'indication d'une catégorie de qualité.

Mentions d'étiquetage au stade de détail

Pour tous les Fruits & Légumes sommairement préparés

- Dénomination de vente
- Origine ¹
- Prix/kg

Et en plus pour les Fruits & Légumes sommairement préparés préemballés

(produit conditionné avant la mise en vente)

- Noms des produits mis en œuvre (en plus de la dénomination de vente)
- Nom/raison sociale du fabricant (ou conditionneur ou vendeur)
- Poids net
- Numéro de lot ²
- Date de durabilité minimale (D.L.U.O.) ²: « à consommer de préférence avant JJ/MM »
- Condition particulière d'utilisation: « à rincer avant usage » ³
- Si besoin, conditions de conservation: T °C ⁴
- Prix/kg + prix du produit

1: l'indication de l'origine est prévue chaque fois que l'absence de cette mention est susceptible de créer une confusion dans l'esprit de l'acheteur sur l'origine réelle.

2: si la date limite d'utilisation optimale (D.L.U.O.) est indiquée en clair (JJ/MM), elle peut servir d'indication du lot.

3: Ces produits ne sont pas « prêts à l'emploi »: afin d'éviter toute confusion sur la nature du produit mis en vente, une mention demandant au consommateur de laver le produit avant sa consommation doit être inscrite de manière très visible

4: On considère que l'opération subie n'a pas conduit à une fragilisation importante des végétaux.



Ctifl Centre technique interprofessionnel des fruits et légumes

22 rue Bergère 75009 Paris
Tél. 01 47 70 16 93 - Fax 01 42 46 21 13
www.ctifl.fr
www.fruits-et-legumes.net

