Liberté • Égalité • Fraternité
RÉPUBLIQUE FRANÇAISE

AMBASSADE DE FRANCE AUX ÉTATS-UNIS
SERVICE ÉCONOMIQUE REGIONAL DE WASHINGTON

Fiche réglementaire agroalimentaire

ETIQUETAGE

Actualisation novembre 2015

Avant de pénétrer sur le territoire américain, tout produit alimentaire doit être étiqueté conformément à la réglementation. L'étiquette d'un produit alimentaire doit être exposée de façon visible et dans des termes facilement compréhensibles par le consommateur lors de conditions normales d'achat. Tout manquement est sanctionné par la saisie du produit alimentaire dès son entrée aux Etats-Unis. D'où la nécessité absolue de bien connaître toutes les réglementations portant sur l'étiquetage.

L'étiquetage des produits alimentaires est soumis à la juridiction de la *Food and Drug Administration* (FDA) qui dépend du Ministère Fédéral en charge de la Santé. Il existe toutefois 2 exceptions :

- Les étiquettes des produits contenant **plus de 2% de viande** (gibier exclu) sont soumises à la juridiction directe de *l'United States Department of Agriculture* (USDA), en particulier du *Food safety and Inspection Service* (FSIS) (voir la 2ème partie de cette fiche) ;
- Les étiquettes des **boissons alcoolisées** sont soumises à la juridiction de *l'Alcohol and Tobacco, Tax and Trade Bureau* (TTB).

Enfin, l'usage des codes-barres n'est pas réglementé mais relève de la relation commerciale entre l'exportateur et l'importateur. Les lecteurs de code UPC généralement en usage aux Etats-Unis peuvent normalement lire aussi les codes-barres EAN utilisés en Europe.

LA REGLEMENTATION DE LA FOOD AND DRUG ADMINISTRATION (FDA)

Les détails portant sur la taille, l'emplacement de l'étiquette ou encore les mentions obligatoires devant y figurer sont soumises aux dispositions du 21 CFR 101: http://www.accessdata.fda.gov/scripts/cdrh/cfdocs/cfCFR/CFRSearch.cfm

Il existe :

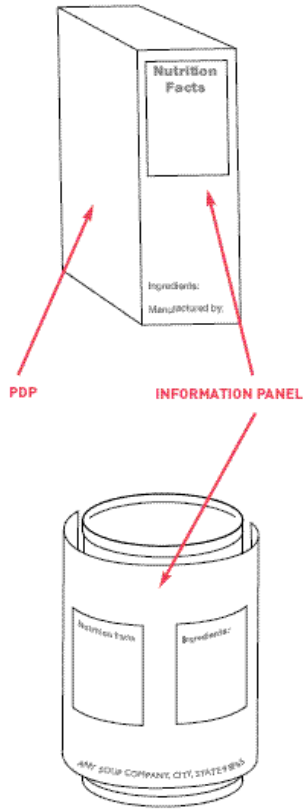
- Des **mentions obligatoires** à porter sur le **panneau principal** *(principal display panel- PDP*-partie de l'étiquette la plus susceptible d'être examinée par l'acheteur) ;
- Des **mentions obligatoires** à porter soit sur le **panneau principal,** soit sur le **panneau d'information** *(information panel)* en principe directement à droite du panneau principal ou adjacent à la droite de ce dernier **;**
- Les informations facultatives peuvent être portées sur le **panneau principal ou sur le panneau d'information**.

Un guide de l'étiquetage des produits alimentaires est disponible sur le site de la FDA: http://www.fda.gov/Food/GuidanceRegulation/GuidanceDocumentsRegulatoryInformation/LabelingNutrition/ucm2006828.htm

I. Mentions obligatoires à faire figurer sur le panneau principal

Les mentions obligatoires doivent impérativement être **en anglais.** Il est possible d'avoir une étiquette bilingue anglais/français ; l'ensemble des informations obligatoires portées sur l'étiquette – panneaux principal et d'information – devront alors être bilingues.
Les mentions obligatoires à porter sur le panneau principal sont les suivantes:

1. Le nom du produit « *Statement of product identity* » :



Le nom d'un produit alimentaire est déterminé par un standard d'identité fédéral établi de façon réglementaire ; si le produit n'a pas de standard d'identité, il est alors désigné par son nom commun ou usuel. Le nom du produit doit être indiqué de façon manifeste, écrit en caractère gras et placé en général de manière parallèle à la base de l'emballage.

Les standards d'identité pour les denrées classiques (dispositions du 21 CFR 131 à 169) :

21 CFR 131	Lait et crème	21 CFR 158	Légumes surgelés/congelés
21 CFR 133	Fromages/ produits fromagers	21 CFR 160	Œufs et produits dérivés
21 CFR 135	Desserts surgelés/congelés	21 CFR 161	Poisson et coquillage
21 CFR 136	Produits de boulangerie	21 CFR 163	Légumes surgelés/congelés
21 CFR 137	Farines de céréales et produits dérivés	21 CFR 160	Œufs et produits dérivés
21 CFR 139	Pâtes	21 CFR 161	Poisson et coquillage
21 CFR 145	Fruits en conserve	21 CFR 163	Produits cacaotés
21 CFR 146	Jus de fruit	21 CFR 164	Fruits à coque et dérivés
21 CFR 150	Confitures, gelées et produits dérivés	21 CFR 165	Boissons
21 CFR 152	Tourtes/tartes aux fruits	21 CFR 166	Margarine
21 CFR 155	Légumes en conserve/boîte	21CFR168	Edulcorants et sirops
21 CFR 156	Jus de légumes	21CFR169	Assaisonnements

2. Le poids « *Declaration of net content* » :

La FDA a publié un guide *Guidelines for Determining the Gram Weight of the Household Measure* qui permet de calculer l'équivalence des mesures américaines en système métrique. Il est consultable sur http://www.fda.gov/Food/GuidanceRegulation/GuidanceDocumentsRegulatoryInformation/LabelingNutrition/ucm063102.htm

1 ounce = 28,35 grammes

Le poids net est en principe indiqué. Il doit être indiqué en système métrique et en système de mesure américain (ounce –oz en abrégé, ou pound-lb en abrégé). Il est indiqué dans la partie inférieure de l'étiquette.
Hauteur des caractères : La surface du panneau principal de l'emballage va déterminer la hauteur minimum exigée des caractères. La taille des lettres et des chiffres ne peut - dans tous les cas - mesurer moins de 1/16 inches, soit 1,6 mm (1 inch = 25,40 mm).

II. Autres mentions obligatoires

1 pound = 16 ounces
1 pound = 0,4536 kg

Elles peuvent apparaître sur le panneau principal ou sur le **panneau d'information**

1. **Le nom et l'adresse complète du fabricant, de l'emballeur ou du distributeur** :

Si le produit n'est pas fabriqué par l'établissement dont le nom apparaît sur l'étiquette, il faut alors indiquer « *Manufactured for…* » ou « *Packaged by…* » ou « *Distributed by…* ».

2. **Le pays d'origine** :

Le pays d'origine doit être clairement indiqué. Il est recommandé de l'inscrire sous le nom du produit.

3. **La liste des ingrédients** :

La liste complète des ingrédients doit être indiquée par ordre décroissant d'importance sur le panneau principal ou sur le panneau d'information. Il faut toujours utiliser le nom commun ou usuel de l'ingrédient, à moins qu'une réglementation prévoie un terme différent.

Une attention particulière doit aussi être apportée quant à l'énonciation des conservateurs chimiques, des colorants, des épices ou arômes. Certains termes spécifiques peuvent être utilisés selon que le colorant ou l'arôme est artificiel ou non. Il ne faut pas utiliser la nomenclature européenne (E suivi de 3 chiffres). En principe, la taille des lettres ne doit pas être plus petite que 1/16 inches, soit 1,6 mm. Il y a toutefois certaines exceptions liées à la taille de l'étiquette. La hauteur des lettres ne doit en aucun cas être plus de 3 fois la largeur des lettres.

Une fiche synthétique réglementaire sur les additifs et colorants est disponible sur le site internet de l'Ambassade

Allergènes : il faut préciser si le produit alimentaire contient un ou plusieurs des allergènes suivants : lait, œuf, poisson, fruit de mer, fruit à écale, blé, arachides, soja. Il faudra ainsi soit citer le nom de l'allergène dans la liste des ingrédients, soit lister les allergènes après la liste des ingrédients, à la suite du mot « *contains…* » suivi du nom de l'allergène.

4. **Avertissement et précautions d'utilisation** :

Ils peuvent être exigés pour certains produits et sont précédés des mentions « WARNING », ou « SAFE HANDLING INSTRUCTIONS ». Ces dispositions concernent entre autres : emballages sous pression, denrées contenant ou élaborées à partir de chlorofluorocarbone (ou autre substance destructrice d'ozone), les produits hyperprotéinés, compléments diététiques contenant du fer ou des sels de fer, produits contenant de l'écorce de psyllium, les jus de fruits/légumes non pasteurisés, les œufs en coquille.

5. **Les informations nutritionnelles « *Nutrition Facts* » :**

Elles sont exigées sur la plupart des emballages alimentaires.

Avertissement et précautions d'utilisations : voir 21 CFR 101.17

Elles se basent sur une consommation moyenne de 2000 calories par jour et sur des recommandations de consommation quotidienne de substances nutritives « *Daily Values* ».

Le panneau s'intitule « *Nutrition Facts* » et doit comprendre :

- **la taille d'une portion**
- **le nombre de portions par contenant**
- **la quantité** (grams, milligrams) et le **pourcentage de consommation quotidienne** « *Daily Value* » pour les substances nutritives suivantes :
  - **de façon obligatoire** :

Recommandations de consommation quotidienne « Daily Values » : **www.fda.gov/fdac/special/foodlabel/dvs.html**

Calories = Calories
Calories from fat = Calories provenant des matières grasses
Total fat (grams) = Total matières grasses
Saturated fat (grams) = Matières grasses saturées
Trans fat (grams) = Acides gras-trans
Cholesterol (milligrams) = Cholestérol

Nutrition Facts
Serving Size 1 cup (228g)
Servings Per Container 2

Amount Per Serving	
Calories 250	Calories from Fat 110
	% Daily Value*
Total Fat 12g	**18%**
Saturated Fat 3g	**15%**
Trans Fat 3g	
Cholesterol 30mg	**10%**
Sodium 470mg	**20%**
Total Carbohydrate 31g	**10%**
Dietary Fiber 0g	**0%**
Sugars 5g	
Protein 5g	
Vitamin A	**4%**
Vitamin C	**2%**
Calcium	**20%**
Iron	**4%**

* Percent Daily Values are based on a 2,000 calorie diet. Your Daily Values may be higher or lower depending on your calorie needs.

	Calories:	2,000	2,500
Total Fat	Less than	65g	80g
Sat Fat	Less than	20g	25g
Cholesterol	Less than	300mg	300mg
Sodium	Less than	2,400mg	2,400mg
Total Carbohydrate		300g	375g
Dietary Fiber		25g	30g

Les informations nutritionnelles doivent être indiquées par portion (*serving size*). La réglementation exige que les fabricants définissent la portion pour leurs produits en utilisant les quantités et procédures de référence. La FDA a établi les quantités de référence pour plus de 100 catégories de produits.

Sodium (milligrams) = Sodium
Total Carbohydrate (grams) = Total glucides
Dietary fiber (grams) = Fibres alimentaires
Sugars (grams) = Sucre
Protein (grams) = Protéines
Vitamin A (% of DV) = Vitamine A
Vitamin C (% of DV) = Vitamine C
Calcium (% of DV) = Calcium
Iron (% of DV) = Fer

- **de façon volontaire** :
  Calories from saturated fat = Calories provenant de matières grasses saturées
  Polyunsaturated fat (grams) = Matières grasses polyinsaturées
  Monounsaturated fat (grams) = Matières grasses monoinsaturées
  Potassium (milligrams) = Potassium
  Soluble fiber (grams) = Fibres solubles
  Insoluble fiber (grams) = Fibres non solubles
  Sugar alcohol (grams) = Alcool
  Other carbohydrate (grams) = Autres hydrates de carbone
  Vitamins and minerals for which there is an established RDI (% of DV) = Vitamines et minéraux pour lesquels il y a un pourcentage de valeur quotidienne connu.

Il est indispensable de bien maîtriser l'élaboration de ce panneau nutritionnel et de se conformer aux exigences de forme et de fond (voir l'exemple en marge de gauche).

L'ensemble des informations doit être contenu dans un tableau de forme rectangulaire encadré d'une bordure fine, imprimé en noir, mais jamais de plusieurs couleurs, sur fond blanc ou neutre. Toutes les informations contenues dans le rectangle doivent utiliser un style de caractère de lettre simple et facile à lire, en majuscule ou minuscule, avec au moins un espace entre chaque mot sauf pour le DV (Daily Value) et les vitamines et minéraux qui doivent avoir au moins 4 espaces. Un trait fin doit séparer chaque ligne d'information. L'indication du poids et du pourcentage DV de matières grasses transformées, de matières grasses saturées et de cholestérol sont obligatoires.

Acides gras-trans (Transfat) : il faut préciser dans la rubrique des matières grasses la teneur en acides gras-trans. Les compagnies produisant des produits contenant moins de 0,5 gramme de matières grasses par portion ne sont pas obligées d'indiquer les *transfats* sur leurs étiquettes mais il faut toutefois faire apparaître « *not a significant source of transfat* » ; la FDA accepte aussi que, dans le cas de moins de 0,5 gr de *transfat*, la compagnie indique la quantité de *transfat* comme étant égale à zéro.

Les acides gras-trans ou *transfats* sont les matières grasses obtenues lorsque des huiles liquides sont transformées par hydrogénation en matières grasses solides (margarine, etc.). On peut également trouver de petites quantités de transfats dans les produits carnés.

Total Fat 12g	18%
Saturated Fat 3g	15%
Trans Fat 3g	
Cholesterol 30mg	10%
Sodium 470mg	20%

Exemptions d'étiquetage nutritionnel (21 CFR 101.9.j) **:**

Il existe pour certains produits ou pour les petites entreprises des dispenses d'étiquetage nutritionnel.

Listes des exceptions	Références CFR
Petites entreprises (en fonction du volume des ventes totales, des seules ventes de denrées alimentaires, du nombre d'employés à plein temps et/ou d'unités de produits vendus aux Etats-Unis)*	21 CFR 101.9(j)(1) and 101.9(j)(18)
Nourriture servie en restaurant ou dans tout établissement où les denrées sont fournies prêtes à la consommation et pour une consommation immédiate	21 CFR 101.9(j)(2) 21 CFR 101.9(j)(3)
Denrées alimentaires comprenant des quantités insignifiantes de substances nutritives (café, feuilles de thé, végétaux déshydratés de type condiment…)	21 CFR 101.9(j)(4)
Dans certains cas très précis, la nourriture pour nourrisson et pour	21 CFR 101.9(j)(5) et

les enfants de moins de quatre ans	101.9(j)(7)
Compléments alimentaires (doivent respecter le 21 CFR 101.36)	21 CFR 101.9(j)(6)
Aliments thérapeutiques	21 CFR 101.9(j)(8)
Denrées en vrac expédiées pour être transformées ou emballées ultérieurement pour être vendues au détail	21 CFR 101.9(j)(9)
Fruits, légumes et produits de la mer ou d'eau douce frais	21 CFR 101.9(j)(10) et 101.45
Emballage individuel de poisson ou de gibier	21 CFR 101.9(j)(11)
Boîtes à œufs en carton à condition de porter les informations à l'intérieur du couvercle ou dans le carton	21 CFR 101.9(j)(14)
Emballage à l'unité dans un emballage d'ensemble portant plusieurs de ces mêmes unités, à condition que ces dernières portent la mention « This unit not labeled for retail sale » et que l'emballage de l'ensemble porte toutes les informations nécessaires	21 CFR 101.9(j)(15)
Denrées alimentaires vendues en vrac et en libre-service à condition que l'information nutritionnelle soit clairement visible, en étant accrochée à l'emballage du vrac ou de toute autre manière	21 CFR 101.9(a)(2) et 101.9(j)(16)
Dons alimentaires	Pas de réglementation sauf si vente ultérieure - 21 CFR 101.9(a)
Viandes de gibier (doivent respecter le 21 CFR 101.9(a)(2)).	21CFR 101.9 (j)(12)

* Par exemple les **sociétés de moins de 100 employés et qui vendent moins de 100.000 unités de produits par an sur le territoire américain** peuvent faire une demande d'exemption auprès de la FDA (à renouveler tous les ans). Elle peut être faite en ligne: https://www.accessdata.fda.gov/scripts/NLE/client/login.cfm
Voir aussi le lien suivant pour plus d'infos :
http://www.fda.gov/Food/GuidanceRegulation/GuidanceDocumentsRegulatoryInformation/LabelingNutrition/ucm2006867.htm

Cas particuliers des échantillons :

Les échantillons commerciaux non destinés à la vente doivent porter une étiquette (même sommaire, autocollant par exemple) portant les informations exigées sur le nom du produit, le poids et figurant aux points ci-dessus I.1 et 2, ainsi que celles du II.1, 2 et 3. Ils sont dispensés d'étiquetage nutritionnel.

III. Mentions facultatives

1. Les allégations nutritionnelles (*Nutrient content claims*) :

Une allégation nutritionnelle est une déclaration qui, faite sur un produit alimentaire, caractérise expressément ou implicitement le niveau d'un élément nutritif dans ce produit (ex : « *low fat* », « *high in ...* », « *Free of ...* », « *Good source of...* », « *light* », « *reduced* », « *less* », « *more* »). Il s'agit en fait d'avertir le consommateur sur le contenu nutritif d'un produit alimentaire, par exemple pour signaler la présence de certaines vitamines ou minéraux, la haute teneur en fibres, etc.

Allégations nutritionnelles :
Principes généraux :
21CFR101.13
Exigences spécifiques pour certaines allégations nutritionnelles:
21CFR101.54 à 21CFR101.69

Les allégations nutritionnelles sont facultatives, mais doivent respecter strictement les exigences de la réglementation américaine. Ces mentions peuvent être placées sur le panneau principal ou sur le panneau d'information. Les mentions spéciales autorisées doivent avoir été définies au préalable par la FDA. La réglementation fournit des définitions précises pour les différentes déclarations. Par exemple, « *reduced fat* » veut dire que le produit doit contenir au minimum 25% en moins du total des matières grasses par quantité de référence comparé au produit alimentaire de référence. La réglementation contient aussi les exigences détaillées pour l'étiquetage, y compris l'emplacement, la taille et le style des lettres utilisées.

Utilisation des termes « low » et « free »

Comme l'utilisation de « free » ou « low » devant le nom de l'aliment implique que cet aliment diffère des autres aliments de même catégorie sur les niveaux nutritionnels, seuls les aliments, qui ont été spécialement transformés ou reformulés pour diminuer ou enlever le niveau des nutriments dans l'aliment, peuvent porter cette allégation (exemple : « low sodium potato chips »).

Toute allégation, relative à l'absence d'un nutriment dans un aliment ou déclarant qu'un aliment a une faible teneur en nutriment, sans que cet aliment ait été retravaillé ou transformé, doit indiquer que l'aliment par lui-même remplit ce critère et doit clairement faire référence à tout aliment du même type sans relation avec la marque à laquelle l'étiquette est associée (exemple : « corn oil, a sodium-free food »).

2. Les allégations de santé (*Health Claims*) :

Facultatives également, elles décrivent une relation entre un aliment, un composant de l'aliment ou un complément alimentaire et la réduction du risque de maladie ou l'influence sur l'état de santé.

Allégations de santé :
Principes généraux :
21CFR101.14
Exigences spécifiques pour les allégations de santé:
21CFR101.70 à 21CFR101.83

Les différences de définitions entre allégation de santé et allégation structure/fonction sont ambiguës. Si un organe est mentionné, c'est une allégation structure/fonction qui n'a pas besoin d'être préalablement approuvée par la FDA (par exemple : « le calcium rend les os plus forts »). Si une maladie est mentionnée, c'est une allégation de santé qui doit être autorisée par la FDA (par exemple : « le calcium aide à prévenir l'ostéoporose »).

Toute personne intéressée peut, par pétition, demander à la FDA de reconnaître une allégation de santé. Lorsque la FDA reconnaît cette allégation sur des bases scientifiques, elle propose une réglementation qui autorise l'utilisation de la nouvelle allégation.

Toute information requise relative à une allégation de santé doit apparaître à une même place sur l'étiquette du produit. Cependant, le panneau principal de l'étiquetage peut porter la déclaration suivante : « *See ___ for information about the relationship between ___ and ___* », où les espaces correspondent à la place où se trouve l'allégation, le nom de la substance et la maladie.

Les allégations de santé autorisées et réglementées sont celles établissant une relation entre :

- le calcium, la vitamine D et l'ostéoporose,
- les lipides et le cancer,
- le sodium et l'hypertension,
- les graisses saturées et le cholestérol et les maladies coronariennes,
- les produits céréaliers contenant des fibres, les fruits et les légumes, et le cancer,
- l'acide folique et les tubes neuraux,
- les sucres non-cariogènes et les caries dentaires,
- les protéines de soja et les maladies coronariennes,
- les esters de stérols/stanols végétaux

LA REGLEMENTATION DE L'US DEPARTMENT OF AGRICULTURE (USDA)

De nombreuses informations concernant les exigences d'étiquetage et la procédure d'approbation de l'étiquette sont disponibles sur le site de l'USDA/FSIS : http://www.fsis.usda.gov/wps/portal/fsis/topics/regulatory-compliance/labeling/labeling-procedures

Formulaire de demande d'approbation d'étiquette :
FSIS Form 7234-1

A transmettre à :
Par courrier :
USDA, FSIS, OPPD, LPDD
Labeling Distribution Unit
Stop Code 3786, Patriots Plaza III, 8-168
1400 Independence Avenue, SW
Washington, DC 20250-3700

Via UPS, FedEx :
USDA, FSIS, OPPD, LPDD
Labeling Distribution Unit
Patriots Plaza III, 8-168
355 E. Street, SW
Washington, DC 20024-3221

Les entreprises employant moins de 100 personnes et fabriquant moins de 100.000 unités du produit sont exemptées de l'information nutritionnelle. Une demande de renouvellement de l'exemption doit être présentée chaque année.

Tout produit alimentaire destiné à la consommation humaine et contenant plus de 2% de viande obéit à la réglementation de l'USDA (réglementation FDA si moins de 2% de viande). Elle reprend en grande partie la réglementation de la FDA, mais certains points sont spécifiques : en particulier, certains cas d'étiquetage **des produits carnés doivent être soumis à un agrément préalable de l'USDA.**

Depuis le 6 janvier 2014, seules les situations suivantes doivent faire l'objet d'un agrément systématique préalable par les services du FSIS/USDA :

- les étiquettes autorisées de manière temporaire ;
- l'étiquetage des produits fabriqués sous dérogation religieuse ;
- les étiquettes de produits exportés à partir des USA et comportant un étiquetage ne répondant pas aux exigences américaines ;
- les étiquettes comprenant des allégations ou des déclarations spécifiques :
  - o allégations nutritionnelle faisant état d'un effet sur la santé ;
  - o déclarations identifiant le produit comme issu de l'agriculture biologique ou comprenant des ingrédients biologiques ;
  - o allégations concernant le mode d'élevage des animaux. Ex '' pas d'administration d'antibiotiques- no antibiotics administered '', ''nourris de manière végétarienne – vegetarian fed '' ;
  - o allégations sur les méthodes de transformation. Ex :''transformation sous haute pression – high pressure processing'';
  - o déclarations à relier à des pathogènes. Ex '' uniquement destiné à être cuit – for cooking only'', ''non testé pour E Coli O157 :H7 – non tested for E Coli O157 :H7'';
  - o allégations ne figurant pas dans la réglementation de l'USDA sur l'étiquetage
  - o allégations identifiant le produit comme ''naturel - natural'', ou les allégations dites négatives Ex :''gluten free''

Ces déclarations spécifiques ne comprennent toutefois pas les indications de la présence d'allergènes. Ex : ''contient du soja''

Des exemples détaillés sont fournis dans le guide suivant (en anglais) : http://www.fsis.usda.gov/wps/wcm/connect/bf170761-33e3-4a2d-8f86-940c2698e2c5/Comp-Guide-Labeling-Evaluation-Approval.pdf?MOD=AJPERES

Les étiquettes ne rentrant pas dans ces catégories sont dites génériques : elles sont d'emblée approuvées par le FSIS et ne nécessitent donc pas d'approbation préalable par l'USDA-FSIS avant la mise sur le marché du produit.
http://www.fsis.usda.gov/wps/portal/fsis/topics/regulatory-compliance/labeling/labeling-procedures/generic-labeling/ct_index1 .

Il reste toutefois possible de soumettre des étiquettes considérées comme génériques à l'USDA ; toutefois les services du ministère de l'agriculture analyseront en priorité l'étiquetage des produits ayant une exigence d'agrément.

***Approbation des étiquettes nécessitant un agrément préalable* :**

Les étiquettes nécessitant un agrément préalable doivent être approuvées par le *Labeling and Program Delivery Division* du FSIS/USDA avant l'envoi de produits carnés vers les Etats-Unis.
La section du site Web sur les procédures d'étiquetage à

http://www.fsis.usda.gov/wps/portal/fsis/topics/regulatory-compliance/labeling/labeling-procedures (en anglais) contient des renseignements sur les formalités à suivre :
L'entreprise doit fournir un projet d'étiquette afin de voir celui-ci agréé avant sa mise en place effective. Un formulaire est à remplir, puis à transmettre au FSIS (cf.ci-contre). L'entreprise se verra attribuer un numéro d'agrément qui devra figurer sur l'étiquette finale.

***Mentions obligatoires à porter sur l'étiquette* :**

Doivent figurer sur le panneau principal:

- Le **nom du produit**, déterminé par un standard d'identité fédéral (9CFR319) ou si le produit n'a pas de standard d'identité, désigné par son nom commun ou usuel. Il faut indiquer le mode éventuel de préparation (salé, fumé, séché, cuit, haché etc.) sauf si le nom du produit l'explicite ou que l'emballage montre que le produit a été soumis à une telle préparation.
- Le **poids** en once (gr), indiqué de manière lisible et en caractères gras
- **Les précautions d'utilisation** « *Safe handling statement* » . Ex : *Keep Refrigerated,'' ''Keep Frozen,'' ''Perishable Keep Under Refrigeration''*. A consulter à ce sujet la directive du FSIS: www.fsis.usda.gov/OPPDE/rdad/FSISDirectives/7235.1.pdf.
- La **mention "product of France**"

Doivent figurer sur le panneau principal ou sur le panneau d'informations:

- La **liste des ingrédients** (s'il y en a plus de deux) : noter le mot « Ingredients » suivi de la liste par ordre décroissant. Ceux-ci doivent être identiques à ceux indiqués sur la demande d'agrément et être détaillés.
- Le **nom et adresse du fabricant, de l'emballeur ou du distributeur**
- La **marque officielle d'inspection** des autorités compétentes du pays étranger avec le **numéro d'agrément de l'établissement**.

Concernant la taille de l'étiquette:

Pour un contenant rectangulaire: le panneau doit couvrir un côté entier du contenant
Pour un contenant cylindrique, le panneau principal doit :

- soit couvrir une zone correspondant à 40% de la hauteur multipliée par la circonférence du cylindre
- soit mesurer 1/3 de la circonférence en largeur et être de la même hauteur que le contenant. Dans ce cas un panneau supplémentaire peut être apposé immédiatement à sa droite ou à sa gauche : sa largeur ne pourra dépasser 20% de la circonférence et sa hauteur sera celle du contenant. Pourront y figurer : la liste des ingrédients, le nom et l'adresse du fabricant et la mention officielle d'inspection.

Pour un contenant d'une autre forme, le panneau doit couvrir au minimum 40% de la surface totale du contenant

***Informations nutritionnelles (« Nutrition Facts »)* :**

L'étiquetage de ce type d'information est également obligatoire, sauf pour certains produits carnés composés par exemple d'un seul aliment ou bien pour la viande crue. Dans ce dernier cas, l'étiquetage facultatif des faits nutritionnels repose sur un principe de volontariat. Toutefois, le FSIS se réserve le droit d'imposer cet étiquetage.
L'étiquetage nutritionnel doit répondre à un certain nombre d'exigences, notamment en ce qui concerne son emplacement sur le paquet, ou au système

métrique employé.

Copyright
Tous droits de reproduction réservés, sauf autorisation expresse du service économique régional de WASHINGTON.

Clause de non-responsabilité
Le SER s'efforce de diffuser des informations exactes et à jour, et corrigera, dans la mesure du possible, les erreurs qui lui seront signalées. Toutefois, elle ne peut en aucun cas être tenue responsable de l'utilisation et de l'interprétation de l'information contenue dans cette publication qui ne vise pas à délivrer des conseils personnalisés qui supposent l'étude et l'analyse de cas particuliers.

Auteur :
Service Economique régional
Adresse : 4101 Reservoir Road, NW
WASHINGTON, DC 20007-2173
ÉTATS-UNIS
Revue par : Catherine ROGY

Date de parution : novembre 2015