

Étiquetage

Avant d'être introduit sur le territoire américain, tout produit alimentaire doit être étiqueté conformément à la réglementation. L'étiquette d'un produit alimentaire doit être placée de façon visible et comporter 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 États-Unis. Il est donc nécessaire de bien prendre en compte 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, sauf pour les étiquettes :

- des produits contenant **plus de 2% de viande** (gibier exclu) et des **ovoproduits**, soumises à la juridiction directe de l'United States Department of Agriculture (USDA), en particulier du Food Safety and Inspection Service (FSIS) (voir la 2^{ème} partie de cette fiche) ;
- de certaines **boissons alcoolisées**, 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 États-Unis peuvent normalement lire aussi les codes-barres EAN utilisés en Europe.

Réglementation pour les aliments relevant 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 réglementaires du Code of Federal Regulations (CFR), 21 CFR 101 :

https://www.ecfr.gov/cgi-bin/text-idx?SID=610eef5e46285560c3f1c000c18c27b&mc=t&st=ecfrbrowse/Title21/21cfr101_main_02.tpl

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>

La réglementation américaine pour les aliments relevant de la FDA comporte :

- 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 ;
- des informations facultatives pouvant être portées sur le panneau principal ou sur le panneau d'information.

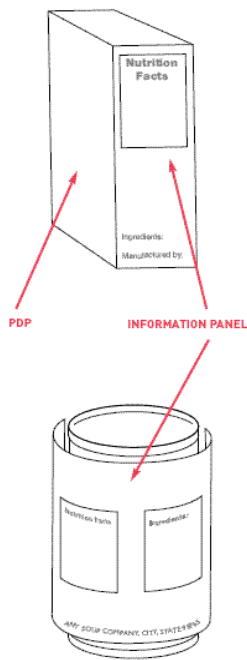
I. Mentions obligatoires à faire figurer sur le panneau principal

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 identity* » :

Le nom d'un produit alimentaire est déterminé par une « norme de commercialisation » (*standard of identity*) fédérale établie de façon réglementaire ; si le produit n'est pas soumis à une telle norme de commercialisation, 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 normes de commercialisation pour les denrées classiques sont régies par les dispositions réglementaires, codifiées dans le *Code of Federal Regulations* (CFR) : 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 cacaoités
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

La FDA a publié un guide *Guidelines for Determining Metric Equivalents of Household Measures* qui permet de calculer l'équivalence des mesures américaines en système métrique. Il est consultable sur <https://www.fda.gov/regulatory-information/search-fda-guidance-documents/guidance-industry-guidelines-determining-metric-equivalents-household-measures>

1 ounce = 28,35 g
 1 pound = 16 ounces
 1 pound = 0,4536 kg
 1 inch = 25,4 mm

2. La quantité - « Declaration of net quantity of contents » :

La quantité nette de produit est indiquée en poids (exprimé en système métrique et en système de mesure américain : *ounce* – oz en abrégé, *pound* - lb), en volume (pour un aliment liquide : once liquide - fl oz) ou en nombre. Cette mention doit figurer 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 en aucun cas mesurer moins de 1/16 inches, soit 1,6 mm.

II. Autres mentions obligatoires

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

1. Le nom et l'adresse complète du fabricant, de l'emballer 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 ne prévoise un terme différent.

Une fiche réglementaire sur les additifs et colorants est disponible sur le site internet de l'Ambassade : https://fr.franceintheus.org/IMG/pdf/additifs_et_colorants.pdf

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. A ce titre, l'utilisation de la nomenclature européenne (E suivi de 3 chiffres) est proscrite. En principe, la taille des lettres ne doit pas être inférieure à 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.

Allergènes : l'étiquette doit mentionner si le produit alimentaire contient un ou plusieurs des allergènes suivants : lait, œuf, poisson, fruit de mer, fruit à coque, blé, arachide, soja. Deux options sont possibles : soit citer le nom de l'allergène dans la liste des ingrédients, soit le mentionner après la liste des ingrédients, en utilisant le mot « *Contains...* » suivi du nom de l'allergène. Doivent être déclarés le type de fruits à coque (ex. amande, noix de pécan, pistache) et l'espèce dans le cas des poissons (ex. bar, saumon, morue) et des crustacés (crabe, homard, crevette).

4. Avertissement et précautions d'utilisation :

Avertissement et précautions d'utilisation : voir [21 CFR 101.17](#)

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

5. Les informations nutritionnelles - « Nutrition Facts » :

Site de la FDA sur le nouvel étiquetage nutritionnel : <https://www.fda.gov/food/nutrition-education-resources-materials/new-nutrition-facts-label>

La réglementation sur les informations nutritionnelles, exigées sur la plupart des emballages alimentaires, a été révisée en 2016 et s'impose depuis le 1^{er} janvier 2020 aux entreprises dont le montant de ventes annuelles dépasse 10 M\$. Pour les autres entreprises, elle s'imposera au 1^{er} janvier 2021, et il est conseillé d'utiliser le nouvel étiquetage dès à présent.

Recommandations de consommation quotidienne « Daily Values » : <https://www.fda.gov/food/new-nutrition-facts-label/daily-value-new-nutrition-and-supplement-facts-labels>

Les données 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 « *Nutrition Facts* » doit mentionner :

- **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 :
 - o **de façon obligatoire** :
 - Calories* = Calories (en caractères gras)
 - Total fat (grams)* = Total matières grasses
 - Saturated fat (grams)* = Matières grasses saturées
 - Trans fat (grams)* = Acides gras-trans
 - Cholesterol (milligrams)* = Cholestérol
 - Sodium (milligrams)* = Sodium
 - Total Carbohydrate (grams)* = Total glucides
 - Dietary fiber (grams)* = Fibres alimentaires
 - Total sugars (grams)* = Sucres totaux
 - Includes x g added sugar* = dont x g de sucres ajoutés
 - Protein (grams)* = Protéines
 - Vitamin D (mcg, % of DV)* = Vitamine D

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.

Calcium (mg, % of DV) = Calcium
 Iron (mg, % of DV) = Fer
 Potassium(mg, % of DV) = potassium

- **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
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.

Nutrition Facts	
8 servings per container	
Serving size 2/3 cup (55g)	
Amount per serving	
Calories 230	
	% Daily Value*
Total Fat 8g	10%
Saturated Fat 1g	5%
Trans Fat 0g	
Cholesterol 0mg	0%
Sodium 160mg	7%
Total Carbohydrate 37g	13%
Dietary Fiber 4g	14%
Total Sugars 12g	
Includes 10g Added Sugars	20%
Protein 3g	
Vitamin D 2mcg	10%
Calcium 260mg	20%
Iron 8mg	45%
Potassium 235mg	6%

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.

Pour les emballages qui contiennent entre deux et trois fois la quantité de référence habituellement consommée, une double colonne doit mentionner les informations nutritionnelles respectivement pour une portion et pour l'ensemble du paquet (*dual-column labeling*).

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.

Acides gras-trans (Transfat) : la rubrique sur les matières grasses doit comporter 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 g de *transfat*, l'entreprise indique la quantité de *transfat* comme étant égale à zéro.

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

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

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

Pour plus d'informations sur l'exemption des petites entreprises : <https://www.fda.gov/food/labeling-nutrition-guidance-documents-regulatory-information/small-business-nutrition-labeling-exemption>

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) et 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)

* 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.cfsanappsexternal.fda.gov/scripts/NLE/client/login.cfm>.

Listes des exceptions (suite)	Références CFR
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 les enfants de moins de quatre ans	21 CFR 101.9(j)(5) et 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 « <i>This unit not labeled for retail sale</i> » 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)

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, celles requises aux points II.1, 2 et 3, ainsi que la mention « *not for sale* ». 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

Allégations nutritionnelles :
Principes généraux : [21CFR101.13](#)
Exigences spécifiques pour certaines allégations nutritionnelles: [21CFR101.54](#) à [21CFR101.69](#)

contenu nutritif d'un produit alimentaire, par exemple pour signaler la présence de certaines vitamines ou minéraux, la haute teneur en fibres, etc.

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* » implique que le produit doit contenir au minimum 25 % de matières grasses (toutes matières grasses) par quantité de référence de moins que le produit alimentaire de référence. La réglementation contient également des 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 supprimer le taux 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.

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 et stipule la formulation à utiliser.

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.

Allégations de santé :
Principes généraux :

[21CFR101.14](#)

Exigences spécifiques pour les allégations de santé :

[21CFR101.70 à](#)

[21CFR101.83](#)

Les allégations de santé autorisées et réglementées sont répertoriées sur :

<https://www.fda.gov/food/food-labeling-nutrition/authorized-health-claims-meet-significant-scientific-agreement-ssa-standard>

Réglementation pour les aliments relevant de l'US Department of Agriculture (USDA)

Tout produit alimentaire destiné à la consommation humaine et contenant plus de 2 % de viande obéit à la réglementation de l'USDA, qui reprend en grande partie la réglementation de la FDA, avec cependant certains points spécifiques : en particulier, certains cas d'étiquetage **des produits carnés (ainsi que des ovoproduits) doivent être soumis à une approbation préalable de l'USDA, et plus précisément, au sein de ce département ministériel, du *Food Safety and Inspection Service (FSIS)*.**

Depuis le 6 janvier 2014, seules les situations suivantes doivent faire l'objet d'une approbation systématique préalable par les services du FSIS :

- 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 (hors déclaration de la présence d'allergènes) :
 - 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. Par ex. : « pas d'administration d'antibiotiques- *no antibiotics administered* », « nourris de manière végétarienne – *vegetarian fed* »,
 - o allégations sur les méthodes de transformation. Par ex. : « transformation sous haute pression – *high pressure processing* » ;
 - o déclarations en lien avec des pathogènes. Par 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 Par ex. : « *gluten free* ».

Des exemples détaillés sont fournis dans le guide suivant (en anglais) :
<https://www.fsis.usda.gov/wps/wcm/connect/bf170761-33e3-4a2d-8f86-940c2698e2c5/Label-Approval-Guide.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'USDAFSIS avant la mise sur le marché du produit.

Il reste possible de soumettre des étiquettes considérées comme génériques à l'USDA, mais les services du FSIS donnent la priorité aux étiquettes ayant une exigence d'approbation. Les entreprises peuvent également poser leurs questions concernant l'étiquetage via « *askFSIS* », notamment pour vérifier, avant l'envoi d'un dossier, si l'étiquette nécessite une approbation du FSIS.

La page internet permettant d'interroger le FSIS est disponible ici :
<http://askfsis.custhelp.com>.

Procédure à suivre pour l'approbation préalable des étiquettes par le FSIS :

La procédure à suivre est détaillée sur le site du FSIS :
<http://www.fsis.usda.gov/wps/portal/fsis/topics/regulatory-compliance/labeling/labeling-procedures>

Les étiquettes non génériques doivent être approuvées par la *Labeling and Program Delivery Division* du FSIS avant leur utilisation pour des produits carnés destinés aux Etats-Unis.

L'entreprise doit remplir un formulaire et le transmettre au FSIS avec un projet d'étiquette (*label sketch*) ainsi que les pièces justificatives pour les allégations mentionnées sur l'étiquette.

Formulaire de demande d'approbation d'étiquette :
[FSIS Form 7234-1](#)

L'envoi peut se faire par courrier (cf. ci-contre) mais, pour un traitement plus rapide, le FSIS encourage les soumissions en ligne, via le portail [Label Submission and Approval System](#), qui nécessite la création d'un compte avec authentification électronique.

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

En cas d'évaluation favorable du projet d'étiquette, l'entreprise se verra attribuer un numéro d'approbation 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 une norme de commercialisation fédérale (9 CFR 319). En l'absence de norme de commercialisation, le produit est désigné par son nom commun ou usuel. Le mode éventuel de préparation (salé, fumé, séché, cuit, haché etc.) doit être indiqué, sauf si le nom du produit l'explique ou que l'emballage montre que le produit a été soumis à une telle préparation ;
- le **poids** en once (g), indiqué de manière lisible et en caractères gras ;
- les **précautions d'utilisation** « *Safe handling statement* ». Par ex. : « *Keep Refrigerated* », « *Keep Frozen* », « *Perishable Keep Under Refrigeration* ». La [directive 7235.1](#) du FSIS fournit des indications sur les mentions obligatoires relatives à la manipulation des produits ;
- le pays d'origine : « **product of France** ».

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

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

Conditions 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 un tiers 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 marque officielle d'inspection.

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

Site du FSIS sur
l'étiquetage nutritionnel :
<https://www.fsis.usda.gov/wps/portal/fsis/topics/regulatory-compliance/labeling/labeling-policies/nutrition-labeling-policies/nutrition-labeling>

Informations nutritionnelles (« *Nutrition Facts* ») :

L'étiquetage de ce type d'informations 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 valeurs nutritionnelles repose sur un principe de volontariat.

L'étiquetage nutritionnel doit répondre à un certain nombre d'exigences, notamment en ce qui concerne son emplacement sur le paquet, ou le système métrique employé.

Copyright

Tous droits de reproduction réservés, sauf autorisation expresse du Service Économique de Washington (adresser les demandes à clubagro@ambafrance-us.org)

Clause de non-responsabilité

Le Service Économique Régional s'efforce de diffuser des informations exactes et à jour, et corrigera, dans la mesure du possible, les erreurs qui lui seront signalées. Toutefois, il ne peut en aucun cas être tenu 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.

Service économique régional
Adresse : 4101 Reservoir Road, NW
WASHINGTON, DC 20007-2173
ÉTATS-UNIS