

ETIQUETAGE DES DENREES ALIMENTAIRES

Le casse-tête des étiquettes

par **Martine Ducoudray**

diététicienne-nutritionniste, Ile-de-France

En 2016, que trouve-t-on encore sur les emballages de denrées alimentaires ?



En règle générale, plusieurs mentions obligatoires doivent figurer sur les produits :

- la dénomination de vente qui définit le produit (ex. : confiture extra de framboises),
- l'origine, si son omission risque d'induire le consommateur en erreur (ex. : chorizo espagnol, fabriqué en France),
- la liste des ingrédients mis en œuvre par ordre d'importance décroissante ,
- la quantité de certains ingrédients, par exemple ceux mis en valeur sur l'étiquetage ou dans la dénomination de vente (ex. : gâteau

aux fraises, pizza au jambon),

- la quantité nette du produit. Si le produit est présenté dans un liquide, indication du poids net égoutté,
- la date de durabilité minimale (DDM) remplace actuellement la date limite d'utilisation optimale (DLUO). Elle informe sur la période de temps pendant laquelle un aliment conserve toutes ses propriétés spécifiques (teneur en nutriments, vitamines, salubrité...). Ce délai est beaucoup plus court pour les aliments fragiles comme le poisson fumé ; il est plus long pour

des denrées comme le riz ou les pâtes,

- La date limite de consommation (DLC) pour les produits rapidement périssables : après cette date, la réglementation interdit l'utilisation de la denrée alimentaire. C'est le cas des viandes préemballées, des poissons frais préemballés, de la charcuterie préemballée, des salades composées... ,
- l'identification du fabricant : nom, adresse,
- le numéro du lot de fabrication, à des fins de traçabilité,
- le mode d'emploi (ex. : à conserver dans un endroit sec),
- la marque de salubrité (ou estampille sanitaire), qui identifie les établissements préparant, traitant, transformant, manipulant ou entreposant des denrées animales ou d'origine animale (marque obtenue auprès de la Direction des services vétérinaires (DSV)).

Cependant, le règlement n°1169/2011 dit INCO, publié au journal officiel de l'Union Européenne (JOUE) le 22 novembre 2011, intensifie l'information du consommateur sur les denrées alimentaires. Ce règlement est entré en application le 13/12/2014. Les industriels ont jusqu'au 13 décembre 2016 pour se mettre aux normes. L' INCO actualise, simplifie et clarifie l'étiquetage des denrées alimentaires. Il maintient les dispositions antérieures en les complétant. Il harmonise

les informations devant figurer sur toutes les étiquettes de denrées alimentaires commercialisées dans l'Union Européenne.

Parmi les mesures les plus importantes du règlement figurent :

L'amélioration de l'information des consommateurs sur la composition nutritionnelle de la majorité des denrées préemballées

La déclaration nutritionnelle comprendra obligatoirement :

- la valeur énergétique (le nombre de kilocalories, kcal),
- les quantités de lipides et d'acides gras saturés,
- les quantités de glucides et de sucres,
- les quantités de protéines,
- les quantités de sel (c'est-à-dire le chlorure de sodium, teneur calculée à l'aide de la formule : sel = sodium x 2,5).

Ces informations doivent apparaître ensemble dans le même champ de vision sous forme de tableau lisible placé sur l'emballage ou sous forme linéaire s'il manque de place.

Elles doivent être exprimées pour 100 g ou 100 ml et aussi par portion, à condition que la portion soit facilement identifiable par le consommateur.

Elles sont accompagnées de repères nutritionnels journaliers (RNJ), par 100 g ou 100 ml ou par portion.



Ces informations obligatoires peuvent être accompagnées d'informations complémentaires (exemple : acides gras mono-insaturés, poly-insaturés, polyols, fibres, vitamines et minéraux) prévues par le règlement INCO et présentes en quantité significative pour ne pas induire le consommateur en erreur.

Le scoop : une taille de caractère minimum de 1,2 mm (ou 0,9 mm en cas de surface trop petite) est obligatoire. Gageons que cette taille sera suffisante pour pouvoir se passer d'une paire de lunettes !

Le renforcement des informations sur les substances allergènes

Ces substances présentes dans les produits doivent être mises en évidence dans la liste des ingrédients en caractères gras ou en italiques pour les produits emballés et non préemballés.

La liste des quatorze substances provoquant des allergies ou intolérances comprend notamment le gluten, les produits à base d'arachide ou encore les fruits à coque.

En France, ces modalités sont entrées en vigueur le 1er juillet 2015 pour les produits préemballés.

Pour les produits non préemballés (cantines, restaurants, traiteurs, rayon à la coupe ...) la présence d'allergènes doit être également mentionnée. L'information doit être signalée à

proximité immédiate de l'aliment (ex. : vitrines des traiteurs). Pour les établissements de restauration et les cantines, les professionnels doivent tenir à jour un document écrit sur la présence d'allergènes dans les plats proposés.

Le renforcement de l'indication de l'origine ou de la provenance

L'origine de la viande de bœuf, du miel, de l'huile d'olive, des fruits et légumes frais est déjà mentionnée sur les étiquettes.

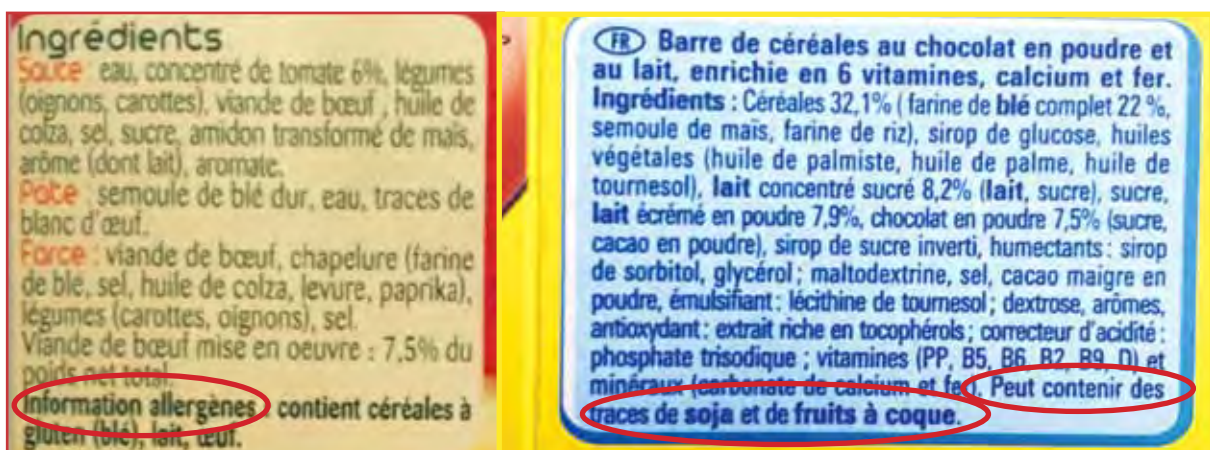
Depuis le 1^{er} avril 2015, cette mention a été élargie aux viandes de porc, de mouton, de chèvre et à la volaille.

L'encadrement des mentions volontaires de l'étiquetage

Il s'agit ici de présence éventuelle et non intentionnelle dans les denrées alimentaires de substances ou de produits provoquant des allergies ou des intolérances.

Parmi toutes les autres mesures imposées par l' INCO, citons entre autre :

- La liste des nanomatériaux manufacturés figurant parmi les ingrédients.
- Les ingrédients de substitution pour les succédanés (produits de remplacement) alimentaires.
- Les indications claires "viande reconstituée" ou "poisson reconstitué".
- La signalisation claire des produits décongelés.





Ainsi la commission européenne a pris en compte le problème de l'étiquetage des denrées alimentaires. Cela se traduit par une meilleure information qui reste néanmoins difficile à déchiffrer. Ce nouvel élan réglementaire est le signe que la santé dépend aussi de ce que l'on mange et que cela nous concerne tous. ●

REFERENCES

www.economie.gouv.fr/dgccrf/etiquetage-des-denrees-alimentaires-nouvelles-regles-europeennes

www.hygiene-securite-alimentaire.fr

COMBIEN DE TEMPS PEUT-ON UTILISER UN PRODUIT APRES LA DDM ?

Il faut toujours tenir compte de la date indiquée sur l'étiquette et ne pas consommer un aliment très périssable qui a dépassé la date limite de consommation (DLC) car il est potentiellement dangereux pour la santé.

Pour les aliments peu ou moyennement périssables, il faut éviter de consommer ceux qui sont visiblement dégradés : moisiss, liquéfiés, sentant mauvais. Il vaut mieux ne pas les consommer du tout plutôt que d'essayer d'enlever les parties abîmées.

Si ces produits ne sont pas visiblement dégradés par des moisissures ou des bactéries, ils peuvent être consommés même si la date de durabilité indiquée est dépassée.