

NOTE D'INFORMATION

LES NOUVEAUTES EN MATIERE D'ETIQUETAGE DES PRODUITS

L'étiquetage des allergènes

Cet étiquetage est obligatoire depuis **le 13 décembre 2014**. Il concerne tous les modes de commercialisation :

- les produits avec une étiquette
- les produits pré-emballés avec ou sans étiquettes
- mais également les produits vendus en vrac, sans étiquettes sur les marchés ou à la ferme

Dés lors que vos produits contiennent des allergènes et que cela n'est pas mentionné dans le nom du produit, il est obligatoire d'informer le consommateur.

Concrètement, deux cas se présentent.

I. CAS DE LA VENTE EN PRE-EMBALLES

1) Pour tous les produits laitiers "natures" (sans ajout autres que le lait, les ferments, la présure et le sel)

a) si vous avez choisi d'indiquer la liste des ingrédients (alors que ce n'est pas obligatoire), il faut faire ressortir le lait dans la liste (en gras, en italique, en couleur...)

Exemple pour une tomme : Ingrédients : **lait**, ferments, présure, sel

b) si vous avez choisi de ne pas indiquer la liste des ingrédients (puisqu'il n'y a que des produits connus donc pas obligatoire) il n'est pas nécessaire de mentionner "contient du lait" car les clients sont censés savoir que les produits laitiers contiennent du lait.

2) Pour les produits qui ne sont pas "natures", l'indication des ingrédients est dans ce cas obligatoire, il faut donc faire ressortir dans la liste, le lait et tous les autres ingrédients allergènes (voir liste des allergènes dans le document joint)

Ex pour un fromage aux noix : Ingrédients : **lait, noix**, ferments, présure, sel
ou encore Ingrédients : **fromage, noix**

II. CAS DE LA VENTE EN VRAC

Pour les produits laitiers vendus directement au consommateur sur les marchés ou à la ferme, les substances allergènes **autres que le lait** doivent figurer à proximité immédiate du produit (sur une affiche, sur un écriteau, sur un pic prix ou sur une étiquette à coté du produit, sur le produit ou apposé sur la vitrine).

SUBSTANCES OU PRODUITS PROVOQUANT DES ALLERGIES OU INTOLÉRANCES

1. Céréales contenant du gluten, à savoir blé, seigle, orge, avoine, épeautre, kamut ou leurs souches hybridées, et produits à base de ces céréales, à l'exception des:
 - a) sirops de glucose à base de blé, y compris le dextrose (!);
 - b) maltodextrines à base de blé (!);
 - c) sirops de glucose à base d'orge;
 - d) céréales utilisées pour la fabrication de distillats alcooliques, y compris d'alcool éthylique d'origine agricole.
2. Crustacés et produits à base de crustacés.
3. Œufs et produits à base d'œufs.
4. Poissons et produits à base de poissons, à l'exception de:
 - a) la gélatine de poisson utilisée comme support pour les préparations de vitamines ou de caroténoïdes;
 - b) la gélatine de poisson ou de l'ichthyocolle utilisée comme agent de clarification dans la bière et le vin.
5. Arachides et produits à base d'arachides.
6. Soja et produits à base de soja, à l'exception:
 - a) de l'huile et de la graisse de soja entièrement raffinées (!);
 - b) des tocophérols mixtes naturels (E306), du D-alpha-tocophérol naturel, de l'acétate de D-alpha-tocophéryl naturel et du succinate de D-alpha-tocophéryl naturel dérivés du soja;
 - c) des phytostérols et esters de phytostérol dérivés d'huiles végétales de soja;
 - d) de l'ester de stanol végétal produit à partir de stérols dérivés d'huiles végétales de soja.
7. Lait et produits à base de lait (y compris le lactose), à l'exception:
 - a) du lactosérum: utilisé pour la fabrication de distillats alcooliques, y compris d'alcool éthylique d'origine agricole;
 - b) du lactitol.
8. Fruits à coque, à savoir: amandes (*Amygdalus communis* L.), noisettes (*Corylus avellana*), noix (*Juglans regia*), noix de cajou (*Anacardium occidentale*), noix de pécan (*Carya illinoensis* (Wangerin) K. Koch), noix du Brésil (*Bertholletia excelsa*), pistaches (*Pistacia vera*), noix de Macadamia ou du Queensland (*Macadamia ternstroemia*), et produits à base de ces fruits, à l'exception des fruits à coque utilisés pour la fabrication de distillats alcooliques, y compris d'alcool éthylique d'origine agricole.
9. Céleri et produits à base de céleri.
10. Moutarde et produits à base de moutarde.
11. Graines de sésame et produits à base de graines de sésame.
12. Anhydride sulfureux et sulfites en concentrations de plus de 10 mg/kg ou 10 mg/litre en termes de SO₂ total pour les produits proposés prêts à consommer ou reconstitués conformément aux instructions du fabricant.
13. Lupin et produits à base de lupin.
14. Mollusques et produits à base de mollusques.

Y compris la lysozyme

Pas nécessaire d'indiquer l'allergène lait dans le produit laitier si pas de liste d'ingrédients voir point 4

L'étiquetage nutritionnel

Attention : certains opérateurs de la grande distribution font circuler l'information que l'étiquetage nutritionnel est obligatoire depuis décembre 2014.

L'étiquetage nutritionnel des denrées ne sera obligatoire qu'en décembre 2016. Cependant, pour les exploitants qui ont déjà mis en place un étiquetage nutritionnel, ce qui est assez fréquent pour les produits industriels, ils doivent se conformer aux nouvelles règles d'étiquetage dès à présent.

Pour les producteurs fermiers, cet étiquetage n'est donc pas obligatoire pour l'instant et des négociations sont en cours entre les professionnels de la FNEC et l'administration, afin que la particularité des producteurs fermiers soit prise en compte.

En effet, dès lors que l'on travaille du lait entier, il est impossible de maîtriser la composition du produit et donc de garantir une teneur en nutriments.

Florence DAVIAUD