



# Université des Frères Mentouri, Constantine 1 (UFMC1)



## Institut de la Nutrition de l'Alimentation et Technologies Agro-Alimentaires « I.N.A.T.A.A »

### Cours

# Etiquetage des denrées alimentaires préemballées

Présenté par Dr. CHAALAL Makhoulouf

1. Définition ;
2. Notions relatives aux étiquetages des denrées alimentaires
3. Principes généraux ;
4. Produits concernés par l'étiquetage;
5. Mentions d'étiquetage obligatoires;
6. Mentions d'étiquetage facultatives;
7. Allégations
8. Étiquetage nutritionnel;
9. Utilisation du terme halal

## **1. Introduction**

L'étiquetage des denrées alimentaires est le premier moyen de communication entre le producteur et l'acheteur;

Carte d'identité d'un produit;

faciliter l'utilisation des produits et leur meilleure connaissance par les gouvernements, les autorités chargées de l'application des règlements, les industriels et les détaillants, et les consommateurs;

## Notions relatives aux étiquetages des denrées alimentaires

*Etiquetage* : Un ensemble de mentions, indications, marques, signe, etc. Apportant une information d'une denrée alimentaire et figurant sur l'emballage ou tous documents accompagnant la denrée.

L'étiquetage des denrées alimentaires doit être:

Clair;

Compréhensible;

fournir toutes les informations nécessaires (composition, mode d'emploi, date limite de consommation, présence d'allergènes, etc.)

lisible.

*Etiquette* : toute fiche, marque, image ou autre matière descriptive, écrite, imprimée, poncée, apposée, gravée ou appliquée sur l'emballage d'une denrée alimentaire ou jointe à celui-ci

## Notions relatives aux étiquetages des denrées alimentaires



6 134092 000069

**Figs D'Algérie Qualité Premium**  
تين جزائري علي الجودة





تاريخ التعبئة و صابة الصلاحية و رقم الحصة

FAB : SEP 2017  
EXP : MAR 2019  
LOT : 0001

**تينو**

**Produits D'Algérie** Origine : **BOUSSELAM**  
Variété : **TAAMRIOUT** التركيب : 100 % تين جاف



**SUPRA** الوزن الصافي  
**40-60 /kg** **500Gr** POIDS NET

يحفظ في مكان نظيف و جاف و بعيدا عن الرطوبة و اشعة الشمس  
ش.ذ.م.م. آغروفيق عين دكار بلدية بوسلام سطيف

Conditionnées par Sari AGROFIG  
Village Aindokkar Commune de Bousselam  
W. de Sétif Algérie Tél./Fax : +213 36 98 53 11  
Mobile : +213 661 17 80 06  
+213 540 37 47 72 E-mail : agrofig@yahoo.fr

Produit Algérien متزوج جزائري

Marque déposée pour la sari AGROFIG  
علامة مسجلة لصالح شركة آغروفيق

**Matière grasse végétale légère à tartiner**  
(38% MG), enrichie en vitamines A, D et E.

**INGRÉDIENTS**  
EAU, HUILES VÉGÉTALES NON HYDROGÉNÉES (38%), AMIDON MODIFIÉ DE TAPIOKA, SEL (0,3%), POUDRE DE BABEURRE (LAIT), EMULSIFIANTS : LÉCITHINE DE TOURNESOL ET MONO-, DIGLYCÉRIDES D'ACIDES GRAS, CONSERVATEUR : SORBATE DE POTASSIUM, CORRECTEUR D'ACIDITÉ : ACIDE CITRIQUE, ARÔME, VITAMINES A, D3 ET E, COLORANT : BÉTA-CAROTÈNE.

A CONSERVER AU RÉFRIGÉRATEUR ENTRE 0°C ET 8°C  
A CONSOMMER DE PRÉFÉRENCE AVANT LE: VOIR SUR LE COUVERCLE

Ce produit respecte les recommandations internationales en nutrition, qui conseillent une consommation limitée en sel (sodium), sucres, acides gras saturés et trans.  
Pour plus d'informations consultez [www.unilever.fr/choixetnutrition](http://www.unilever.fr/choixetnutrition)

Unilever France  
92842 Rueil-Malmaison Cedex

**500g e**



3 178050 021195 >

\* Recette plus légère par rapport au Fruit d'Or Doux 60% de matières grasses (541kcal).

**VALEURS NUTRITIONNELLES MOYENNES**  
pour 100g      pour 10g

Valeur énergétique	353 kcal / 1455 kJ	35 kcal / 146 kJ
Protéines	< 0,1 g	< 0,1 g
Glucides	3 g	0,3 g
dont sucres	< 0,1 g	< 0,1 g
Lipides	3,8 g	3,8 g
Dont :		
acides gras saturés	0,8 g	0,8 g
dont acides gras trans	< 1 g	< 0,1 g
acides gras mono-insaturés Omega 9	2,1 g	2,1 g
acides gras poly-insaturés	0,9 g	0,9 g
dont acide linoléique Omega 6	0,6 g	0,6 g
dont acide alpha-linoléique Omega 3	0,25 g	0,25 g
Rapport Omega 6 / Omega 3	2,4	2,4
Fibres alimentaires	0 g	0 g
Sodium	0,13 g	0,013 g
Vitamine A	800 µg 100% <sup>(1)</sup>	80 µg 10% <sup>(1)</sup>
Vitamine D3	5 µg 100% <sup>(2)</sup>	0,5 µg 10% <sup>(2)</sup>
Vitamine E	20 mg 200% <sup>(1)</sup>	2 mg 20% <sup>(1)</sup>

<sup>(1)</sup> Des Apports Nutritionnels Conseillés.  
<sup>(2)</sup> Des Apports Journaliers Recommandés.

Chaque portion de 10g contient

kcal	Sucres	Lipides	Saturés	Sodium	Omega 3	Omega 6
35	<0,1g	3,8g	0,8g	0,013g	0,25g	0,6g
2%	<1%	5%	4%	<1%	12%	4%

\*\* % des Repères Nutritionnels Journaliers (RNJ) basés sur une alimentation de 2000 kcal/jour.

*Allégation* : toute représentation qui énonce, suggère ou laisse entendre qu'une denrée possède des qualités particulières liées à son origine, ses propriétés nutritives, sa nature, sa transformation, sa composition ou toute autre qualité.

*Additif alimentaire* : Toute substance qui n'est pas normalement consommée en tant que denrée alimentaire en soi et n'est pas normalement utilisée comme ingrédient caractéristique d'un aliment. Leur addition intentionnelle à la denrée alimentaire est dans un but technologique ou organoleptique, à une quelconque étape de la fabrication, de la transformation, de la préparation, du traitement, du conditionnement, de l'emballage, du transport ou du stockage de cette denrée.

*Lot* : une quantité définie d'une denrée produite dans des conditions analogues.

## 3. Principes généraux

L'étiquette apposée sur les denrées préemballées ne devra pas décrire ou présenter le produit de façon fausse, trompeuse, mensongère; décrites ou présentées des mots, des images, ou de toute autre façon se référant ou faisant allusion directement ou indirectement à un autre produit analogue

Les étiquettes des denrées préemballées doivent être fixées de manière à ce qu'elles ne puissent se détacher du récipient.

Les mentions obligatoires être claires, bien en vue, indélébiles et facilement lisibles

Lorsque le récipient est recouvert d'un emballage, toutes les informations obligatoires doivent figurer sur ce dernier

Le nom de la denrée alimentaire et le contenu net doivent figurer bien en évidence dans le même champ de vision.

Langue employée : n'est pas compréhensible, en ajouter une seconde sur laquelle figurent toutes les mentions obligatoires dans la langue requise.

## 4. Mentions d'étiquetage obligatoires

### *1. Nom du produit :*

- ✓ indiquer la nature véritable du produit;
- ✓ spécifique et non générique;
- ✓ codex a stipulé le ou les noms à donner à une denrée alimentaire, il faut utiliser au moins l'un de ces noms.
- ✓ cas échéant, nom prescrit par la législation nationale.
- ✓ Lorsqu'il n'existe pas de tel nom, nom habituel ou courant ou un terme descriptif approprié.

Un nom «inventé» ou «fantaisiste», un nom de «marque» ou une «appellation commerciale» peuvent être utilisés à condition qu'ils s'accompagnent terme descriptif approprié.

*Liste des ingrédients* : l'étiquette doit comprendre une liste complète des ingrédients. doit être surmontée ou précédée d'un titre approprié constitué du terme «ingrédient». énumérés dans l'ordre décroissant de leur poids initial (m/m).



Les denrées et ingrédients alimentaires ci-après provoquent des allergies donc ils doivent toujours être déclarés :

Céréales contenant du gluten, à savoir blé, seigle, orge, avoine ou leurs souches hybridées et les produits dérivés ;

Crustacés et produits dérivés ;

Œufs et produits dérivés ;

Poissons et produits dérivés ;

Arachides, soja et produits dérivés ;

Lait et produits laitiers (y compris le lactose) ;

Fruits à coque et produits dérivés ; et

Sulfite en concentration de 10 mg/kg ou plus.

L'ajout d'eau doit être déclarée dans la liste des ingrédients, sauf quand elle fait partie elle-même d'un ingrédient - par exemple saumure, sirop ou bouillon - entrant dans la composition d'un aliment et déclaré comme tel dans la liste des ingrédients.

les noms de catégorie ci-après doivent figurer à côté du nom spécifique ou d'un numéro d'identification reconnu, selon les exigences de la législation nationale.

Régulateur de l'acidité

✓ Acides

✓ Antiagglutinant

✓ Agent antimousse

✓ Antioxygène

✓ Agent de lest

✓ Colorant

✓ Agent de rétention de la  
couleur

✓ Emulsifiant

✓ Sel émulsifiant

✓ Agent raffermissant

✓ Agent de traitement  
des farines

✓ Exaltateur d'arôme

✓ Gélifiant

✓ Agent de glaçage

✓ Agent humidifiant

✓ Agent de  
conservation

✓ Agent de propulsion

✓ Agent de levage

✓ Stabilisant

✓ Edulcorant

✓ Épaississant

Les additifs alimentaires transférés dans les aliments à des niveaux inférieurs à ceux requis pour exercer une fonction technologique, de même que les auxiliaires technologiques, n'ont pas besoin d'être déclarés dans la liste des ingrédients.

*Nom et Adresse* : Le nom et l'adresse du fabricant, de l'emballeur, du distributeur, de l'importateur, de l'exportateur ou du vendeur de la denrée alimentaire doivent être déclarés.

*Pays d'Origine* : Le pays d'origine du produit doit être déclaré au cas où son omission serait susceptible de tromper le consommateur.

Lorsqu'une denrée alimentaire subit dans un deuxième pays une transformation qui en change la nature, le pays où cette transformation est effectuée doit être considéré comme étant le pays d'origine aux fins de l'étiquetage

*Identification des lots* : Chaque récipient doit porter une inscription gravée ou une marque indélébile, en code ou en clair, permettant d'identifier l'usine de production et le lot.

*Datage et instructions d'entreposage* : les dispositions ci-après relatives au datage sont applicables :

La «date de durabilité minimale» doit être déclarée. Cette déclaration doit comporter au minimum :

Jour et mois date n'excède pas trois mois ;  
mois et l'année date est supérieure à trois mois.

Pour cette déclaration il faut utiliser la mention :

«A consommer de préférence avant le ...», lorsque le jour est indiqué ;  
«A consommer de préférence avant fin ...», dans les autres cas.

La déclaration de la date de durabilité minimale n'est pas exigée pour :

- fruits et légumes frais;
- vins, les vins de liqueurs;
- boissons contenant au minimum 10% d'alcool;
- produits de boulangerie ou de pâtisserie;
- vinaigre;
- Sel ;
- sucres solides ;
- produits de confiserie ;
- gomme à mâcher.

*Mode d'emploi* : Le mode d'emploi, y compris des instructions pour la reconstitution du produit le cas échéant, devront figurer sur l'étiquette, si cela est nécessaire pour garantir une bonne utilisation.

## Code barre

Les petites étiquettes zébrées apposées sur les emballages des produits



## *Étiquetage nutritionnel*

### *Définition:*

description des propriétés nutritionnelles d'un aliment visant à informer le consommateur.

L'étiquetage nutritionnel répond efficacement à son objet à savoir :

- fournir au consommateur des renseignements sur un aliment de manière qu'il puisse faire un choix éclairé ;
- offrir la possibilité de faire figurer sur l'étiquette des renseignements relatifs à la teneur en éléments nutritifs;
- encourager le respect de bons principes nutritionnels dans la formulation d'aliments qui seront bénéfiques à la santé publique ;
- offrir la possibilité de faire figurer sur l'étiquette des renseignements nutritionnels supplémentaires ;

***Allégation nutritionnelle*** : toute représentation qui énonce, suggère ou implique qu'un aliment possède des propriétés nutritionnelles particulières (valeur énergétique, teneur en protéines, en lipides et en glucides, teneur en vitamines et en sels minéraux)

L'étiquetage nutritionnel comprend deux éléments :

- (a) la déclaration sur l'étiquette des éléments nutritifs
- (b) les renseignements nutritionnels supplémentaires.

Les éléments nutritif toute substance normalement consommée comme constituant d'un aliment :

fournissant de l'énergie ;  
nécessaire à la croissance et au développement d'un individu et à la préservation de sa vie;  
dont le déficit entraîne des altérations biochimiques ou physiologiques caractéristiques.

### **Déclaration des éléments nutritifs**

Les mentions ci-après devraient être obligatoires :

Valeur énergétique ;

Quantité de protéines, de glucides assimilables, de lipides ;

Quantité de tout autre élément nutritif faisant l'objet d'une allégation nutritionnelle ou d'une allégation relative à la santé ;

Quantité de tout autre élément nutritif jugé nécessaire au maintien d'un bon état nutritionnel,

## **Présentation de la teneur en éléments nutritifs**

présentée sous forme numérique exprimés en kJ et en kcal par 100 g ou par 100 ml, ou par emballage si celui-ci ne contient qu'une seule portion.

peuvent être déclarés par ration, telle que quantifiée sur l'étiquette, ou par portion, à la condition que le nombre de portions contenues dans l'emballage soit indiqué.

Les renseignements sur les quantités de protéines, de glucides et de lipides dans la denrée alimentaire devraient être exprimés en gram par 100 g ou par 100 ml, ou par emballage si celui-ci ne contient qu'une seule portion.

Les données numériques sur les vitamines et les minéraux devraient être exprimées en unités métriques et/ou en pourcentage des apports journaliers recommandés de référence par 100 g ou par 100 ml, ou par emballage si celui-ci ne contient qu'une seule portion.

De plus, les renseignements sur la teneur en protéines peuvent aussi être exprimés en pourcentage des valeurs nutritionnelles de référence.



La présence de glucides assimilables devrait être indiquée par le mot «glucide» et devrait suivre immédiatement la mention de la quantité de sucres totaux de la manière suivante : «... g de glucides, dont ... g de sucres.».

## **Mentions obligatoires supplémentaires**

### *Étiquetage quantitatif des ingrédients :*

Quand l'étiquette met spécialement l'accent sur un ou plusieurs ingrédients importants et/ou caractéristiques, la quantité initiale de l'ingrédient en pourcentage (m/m) au moment de la fabrication doit être déclarée.

De même, quand l'étiquette d'une denrée alimentaire met spécialement l'accent sur la faible teneur en un ou plusieurs ingrédients, le pourcentage de cet ingrédient (m/m) dans le produit doit être déclaré.

### *Aliments irradiés :*

L'étiquette de tout aliment qui a été traité par des rayonnements ionisants doit porter une mention écrite à cet effet à proximité immédiate du nom de l'aliment.





Quand un produit irradié est utilisé comme ingrédient dans un autre aliment, il faut en faire état dans la liste des ingrédients.

Lorsqu'un produit composé d'un seul ingrédient est préparé à partir d'une matière première qui a été traitée par irradiation, l'étiquette du produit doit porter une mention indiquant le traitement appliqué.



## Mentions d'étiquetage facultatives

### *Différents Logos et signes officiels de qualité :*

Nom	Description	Signe de qualité
Label Rouge	<p>Il atteste qu'un produit possède des caractéristiques spécifiques préalablement définies et qui lui confèrent une qualité supérieure.</p> <p>Un logo accompagné du numéro d'homologation du label rouge et des principales caractéristiques certifiées est présent sur l'étiquetage. Il n'a pas d'équivalent communautaire à ce jour.</p>	
Appellation d'origine contrôlée (AOC)	<p>Elle garantit un lien très fort avec le terroir, et à un savoir-faire local. L'AOC a été officialisée en 1935 dans le domaine des vins et des eaux de vie. Depuis les années 60, les produits laitiers en bénéficient, et à partir de 1990, toutes les catégories d'aliments peuvent y accéder.</p>	
Agriculture biologique (AB)	<p>Le logo français « AB » s'applique à des produits dont au moins 95 % en poids des ingrédients d'origine agricole sont biologiques. Tous les aliments sont susceptibles de bénéficier du logo « AB » dès lors qu'ils sont conformes à la réglementation relative au mode de production biologique et notamment les pains et céréales, le lait et les fromages, les fruits et légumes.</p>	
Montagne	<p>Mention réservée aux produits provenant des zones de montagnes. La mention "<i>montagné</i>" ne peut être utilisée qu'après une autorisation administrative expresse. Cette autorisation est délivrée par le préfet de région après consultation de la <i>Corpaq</i> (Commission régionale des produits agricoles de qualité). Elle ne</p>	

## Mentions d'étiquetage facultatives

*Différents Logos et signes officiels de qualité :*

### *Certification de conformité*

atteste que le produit possède des qualités ou suit des règles de fabrication particulières, strictement contrôlées.



### **Point vert**

atteste que le fabricant participe au programme Eco-emballage de subvention de collecte sélective et de tri de déchets d'emballage en vue du recyclage.



## **Les allégations**

Une allégation c'est toute mention qui affirme, suggère ou implique qu'une denrée possède des caractéristiques particulières liées à son origine, ses propriétés nutritives, sa nature, sa production, sa transformation, sa composition ou toute autre qualité.

## **Allégations interdites**

Les allégations suivantes devraient être interdites :

- ✓ un aliment donné fournit en quantité suffisante tous les éléments nutritifs essentiels ;
- ✓ une alimentation équilibrée normale peut fournir tous les éléments nutritifs en quantité suffisante.
- ✓ une valeur d'un aliment donné pour prévenir, soulager, traiter ou guérir une maladie, un trouble ou un état physiologique particulier;
- ✓ Les allégations qui pourraient faire naître des doutes sur la sécurité d'aliments analogues, susciter la crainte ou exploiter ce sentiment chez le consommateur.

## **Allégations conditionnelles**

Les allégations suivantes sont autorisées sous réserve des conditions mentionnées :

- (i) On peut indiquer qu'un aliment a acquis une valeur nutritive accrue ou spéciale par l'addition d'éléments nutritifs tels que vitamines, sels minéraux ou acides aminés ;
- (ii) On peut indiquer qu'un aliment a acquis des qualités nutritionnelles particulières par la réduction ou l'omission d'un élément nutritif ;
- (iii) On peut utiliser des expressions telles que «naturel», «pur», «frais», «fait maison» et «cultivé biologiquement» à condition qu'elles soient conformes aux usages nationaux du pays où le produit est vendu ;
- (iv) On peut indiquer qu'un aliment a fait l'objet d'une préparation religieuse ou rituelle (par exemple, halal), à condition que l'aliment soit conforme aux prescriptions des autorités religieuses ou rituelles compétentes ;
- (v) On peut souligner l'absence ou la non-adjonction d'une substance particulière à un aliment, à condition que cette allégation ne risque pas d'induire en erreur;
- (vi) Les allégations soulignant l'absence ou la non-adjonction d'un ou plusieurs éléments nutritifs doivent être considérées comme des allégations nutritionnelles et doivent donc s'accompagner d'une déclaration obligatoire des éléments nutritifs, conformément aux Directives Codex concernant l'étiquetage nutritionnel.

- **Utilisation du terme halal**

On entend par aliment halal tout aliment autorisé par la loi islamique, qui répond aux conditions ci-après :

- ne doit ni constituer ni contenir quoi que ce soit jugé illégal conformément à la loi islamique ;
- ne doit pas avoir été préparé, transformé, transporté ou entreposé à l'aide d'instruments ou d'installations non conformes à la loi islamique ;
- au cours de sa préparation, de sa transformation, de son transport ou de son entreposage, il ne doit pas avoir été en contact direct avec des aliments ne répondant pas aux dispositions des alinéas ;
- un aliment halal peut être préparé, transformé ou entreposé dans une section ou chaîne différente dans le même local servant à la préparation d'un aliment non halal, pourvu que des mesures appropriées soient prises pour prévenir tout contact entre les deux ;
- un aliment halal peut être préparé, transformé, transporté ou entreposé à l'aide d'installations qui ont déjà servi à la préparation, à la transformation, au transport ou à l'entreposage d'un aliment non halal, pourvu que des techniques appropriées de nettoyage, conformes à la loi islamique, aient été suivies.

## Critères régissant l'emploi du terme halal

Le terme halal peut être appliqué aux aliments jugés conformes à la loi islamique, les aliments de toute origine sont autorisés sauf ceux qui proviennent des animaux et plantes ci-après et des produits qui en dérivent :

Aliments d'origine animale :

- a) porcs et sangliers
- b) chiens, serpents et singes
- c) animaux carnivores munis de griffes et de crocs comme le lion, le tigre, l'ours, etc.
- d) oiseaux de proie munis de serres comme les aigles, les vautours, etc.
- e) ravageurs tels que rats, mille-pattes, scorpions, etc.
- f) animaux qu'il est interdit de tuer en Islam, par exemple fourmis, abeilles et piverts.
- g) animaux jugés généralement répugnants tels que poux, mouches, vers de terre, etc.
- h) animaux qui vivent aussi bien sur terre que dans l'eau tels que grenouilles, crocodiles.
- i) mulets et ânes domestiques
- j) tous les animaux aquatiques venimeux et dangereux

*Aliments d'origine végétale* : Plantes toxiques et dangereuses sauf quand la toxine ou le danger peuvent être éliminés durant la transformation.

## Critères régissant l'emploi du terme halal

*Boissons* : boissons alcoolisées et b) toutes sortes de boissons enivrantes et dangereuses

*Additifs alimentaires* : Tous les additifs alimentaires qui ne sont pas conforme à loi islamique.

### *Abattage*

Tous les animaux terrestres dont la consommation est autorisée par la loi devraient être abattus conformément aux règles énoncées dans le Code d'usages Codex ci-après :

- ✓ la personne chargée de l'abattage doit être un musulman sain d'esprit et connaissant bien les méthodes d'abattage de l'Islam ;
- ✓ l'animal à abattre doit être autorisé par la loi islamique ;
- ✓ l'animal doit être vivant ou réputé vivant au moment de l'abattage ;
- ✓ l'invocation *Bismillah* (au nom d'Allah) doit être prononcée immédiatement avant l'abattage de chaque animal ;
- ✓ l'instrument utilisé doit être tranchant et resté enfoncé dans l'animal pendant l'abattage ;
- ✓ l'abattage doit consister à couper la trachée, l'oesophage et les principales artères et veines situées dans la région du cou.



**Loi n° 09-03 du 29 Safar 1430 correspondant au  
25 février 2009 relative à la protection du  
consommateur et à la répression des fraudes.**

**Chapitre V**

**De l'obligation de l'information du consommateur**

Art. 17. Tout intervenant doit porter à la connaissance du consommateur toutes les informations relatives au produit qu'il met à la consommation, par voie d'étiquetage, de marquage ou par tout autre moyen approprié.

Les conditions et les modalités d'application des dispositions du présent article sont fixées par voie réglementaire.

Art. 18. L'étiquetage, le mode d'emploi, le manuel d'utilisation, les conditions de garantie du produit et toute autre information prévue par la réglementation en vigueur, doivent être rédigés essentiellement en langue arabe et, accessoirement, dans une ou plusieurs autres langues accessibles aux consommateurs, de façon visible, lisible et indélébile.