

RESTAURANT SCOLAIRE

Menu Février

2024



VIVE LE CARNAVAL!



LE MOT DU NUTRITIONNISTE

L'étiquetage, les mentions obligatoires - PARTIE 3/3

L'étiquetage doit aussi faire figurer diverses informations qui renseignent objectivement le consommateur. Ainsi, les mentions rédigées en français, doivent faire figurer obligatoirement sur l'emballage:

- * la dénomination de vente qui définit le produit (exemple: confiture extra de coings),
- * la liste des ingrédients qui doivent figurer sur l'emballage par ordre d'importance pondérale décroissante (y compris les additifs et les arômes). Les ingrédients allergènes doivent être mentionnés et mis en relief,
- * la quantité de certains ingrédients, par exemple, ceux mis en valeur sur l'étiquetage ou dans la dénomination de vente (exemple: gâteau aux fraises, pizza au jambon),
- * la quantité nette du produit en volume (produit liquide) ou masse (autres produits). Si le produit est présenté dans un liquide, l'indication du poids net égoutté,
- * la date limite de consommation (DLC) pour les denrées périssables du point de vue microbiologique, exprimée sous la forme "à consommer jusqu'à..." ou, pour les autres produits, la date de durabilité minimale (DDM), exprimée sous la forme "à consommer de préférence avant...". Ces mentions doivent figurer en toutes lettres,
- * l'identification de l'opérateur sous le nom duquel la denrée est commercialisée. Il doit être implanté dans l'Union Européenne. Si le conditionnement du produit est opéré par un prestataire, les coordonnées du centre d'emballage apparaissent alors sur l'étiquetage, précédées de "EMB" (exemple: EMB A07555),
- * le numéro du lot de fabrication, indiqué sous une forme libre (exemple: lot 0607), à des fins de traçabilité,
- * le mode d'emploi, dès lors que celui-ci est nécessaire et/ou ses conditions de conservation spécifiques (exemple: à conserver dans un endroit sec),
- * la déclaration nutritionnelle, qui peut être complétée, à titre volontaire, par le Nutri-Score.
- * l'origine pour certaines denrées alimentaires,
- * l'origine de l'ingrédient primaire: depuis le 1er avril 2020, lorsque l'étiquetage fait apparaître l'origine d'une denrée alimentaire et que celle-ci diffère de celle de son ingrédient primaire, l'indication de l'origine de l'ingrédient en question devient obligatoire. L'ingrédient primaire est défini comme l'ingrédient entrant pour 50% ou plus dans la composition d'une denrée ou le/les ingrédients qui sont habituellement associés à la dénomination de cette denrée par le consommateur. La Direction Générale de la Concurrence, de la Consommation et de la Répression des Fraudes (DGCCRF) cite l'exemple de l'étiquetage d'un gâteau revendiquant une origine française alors que la farine mise en oeuvre dans sa fabrication ne serait pas produite en France. Dans ce cas, l'étiquetage devrait renseigner le consommateur sur l'origine de la farine.

Vous retrouverez l'ensemble de ces informations sur: Etiquetage des produits Conseils aux consommateurs <https://www.economie.gouv.fr/> et <https://www.mangerbouger.fr>