

Nouvelles étiquettes pour les denrées alimentaires et déclaration des allergènes pour les aliments non préemballés

Dès décembre, les étiquettes des denrées alimentaires devront donner au consommateur une information claire, complète et plus lisible. De plus, tous les commerces délivrant des aliments non préemballés devront pouvoir renseigner le consommateur sur la présence d'allergènes dans leurs produits.

L'Union européenne renforce les règles en matière d'étiquetage des denrées alimentaires dès le 13 décembre prochain. un nouveau règlement remplace la réglementation belge et élargit les règles d'étiquetage actuelles.

Les allergènes

Par ailleurs, **la déclaration des principaux allergènes devient obligatoire** pour les aliments non préemballés, y compris ceux servis dans l'Horeca, les boucheries, les boulangeries, les cantines d'écoles... La règle de base : sur simple demande du consommateur, l'information doit être immédiatement disponible sur place. Elle doit être communiquée par écrit, mais peut aussi l'être oralement sous certaines conditions

Les allergènes reçoivent également une place proéminente sur les étiquettes. Ils doivent déjà être indiqués sur les aliments préemballés depuis longtemps, mais cette information doit maintenant se distinguer clairement du reste de la liste des ingrédients, par exemple au moyen de la couleur des caractères ou par une typographie différente.

Nouvelles règles d'étiquetage

La lisibilité des étiquettes est améliorée en fixant une taille minimale des caractères (la hauteur de la lettre x doit être de minimum 1,2 mm ou 0,9 mm pour les emballages dont la face la plus grande est inférieure à 80 cm²).

La **vente par internet de denrées alimentaires** est également mieux encadrée. Quand une denrée préemballée est vendue à distance, les informations obligatoires principales (ingrédients, allergènes...) doivent être communiquées avant la vente, par exemple sur le site internet.

En ce qui concerne **les huiles et graisses végétales**, la source précise doit être mentionnée dans la liste des ingrédients, par exemple huile de colza, huile de palme...

La **mention du pays d'origine** était déjà obligatoire pour la viande de bœuf. Elle le sera également à partir du 1er avril 2015 pour les viandes (non transformées) fraîches, réfrigérées ou congelées de porc, de mouton, de chèvre et de volaille.

L'étiquetage nutritionnel sera obligatoire fin 2016 pour la majorité des aliments préemballés. Il s'agit de la déclaration de la valeur énergétique ainsi que des teneurs

en matières grasses, acides gras saturés, glucides, sucres, protéines et sel. Pour éviter les confusions, le sodium sera mentionné en tant que « sel ». Si les emballages ont déjà un étiquetage nutritionnel, celui-ci devra être adapté selon les nouvelles dispositions dès ce 13 décembre.

La **date de congélation** devra être indiquée sur les emballages contenant de la viande congelée (ex. : côtelettes), des préparations de viande congelées (ex. : saucisses) ou des produits non transformés de la pêche congelés (ex. : filets de poisson, crustacés). Pour les **denrées alimentaires glazurées** (ex. : scampis surgelés enrobés d'une couche de glace), la quantité nette sera désormais indiquée sans comprendre le poids de la glace.

Information et contrôle

Les produits mis sur le marché avant le 13 décembre et qui ne sont pas encore en règle avec les nouvelles dispositions peuvent être vendus jusqu'à épuisement des stocks.

Le contrôle du respect de ces dispositions relève de la compétence de l'Agence fédérale pour la sécurité de la chaîne alimentaire (AFSCA) et de l'Inspection économique du SPF Economie.

source : <http://www.health.belgium.be/12/2014>