

# DGCCRF : 22 % d'anomalies dans l'étiquetage des plats préparés

La Direction générale de la concurrence, de la consommation et de la répression des fraudes (DGCCRF) vient de rendre publics les résultats de son enquête sur l'étiquetage des plats préparés. Des anomalies ont été pointées du doigt dans 22 % des établissements contrôlés.

L'enquête a porté plus spécifiquement sur les plats préparés comportant une portion de denrées d'origine animales valorisée dans la présentation du produit. Les enquêteurs ont effectué des contrôles documentaires et 88 prélèvements auprès des fabricants et des centrales d'achat de la grande distribution dans le cas de produits élaborés à l'étranger. Au total, 117 établissements ont été contrôlés.

Les prélèvements ont permis de mener une analyse approfondie visant à s'assurer de la conformité de la composition des produits par rapport à celle annoncée sur l'étiquetage. Les enquêteurs se sont intéressés à la vérification des espèces animales présentes dans les produits, de la masse nette du produit et la teneur de certains ingrédients. Les analyses ont permis d'identifier 18 produits présentant une non-conformité. Trois d'entre-elles concernaient la présence d'espèces animale non annoncées sur l'étiquetage, ce qui peut résulter d'une contamination croisée ou d'une substitution d'un produit par un autre.

18 produits présentant une non-conformité

De manière globale, l'enquête de la DGCCRF démontre que les grandes entreprises sont bien informées de leurs obligations en termes d'étiquetage, certaines entreprises de plus petite taille ont en revanche une moins grande maîtrise de la réglementation dans ce domaine.

Parmi les anomalies constatées, les enquêteurs ont relevé des non-conformités au niveau de :

La représentation graphique. C'est le cas d'emballages qui donnent l'impression que l'ingrédient est présent en très grande quantité alors que la part belle est faite aux sauces et, dans une moindre mesure, à la garniture.

La dénomination : tous les termes ne sont pas traduits en français ou ce sont des dénominations approximatives (« saumon » pour « saumon du Pacifique » par exemple) qui sont utilisés. Des cas d'utilisation abusive d'Indication géographique protégée (IGP) ont également été relevés.

La liste des ingrédients : certains professionnels ne respectent pas l'ordre pondéral décroissant, d'autres n'indiquent pas le pourcentage de l'ingrédient valorisé dans la dénomination de vente.

L'origine : l'utilisation de nombreux logos ou drapeaux tricolores entretient la confusion avec les logos reconnus mettant en valeur des viandes bovines et porcines françaises. De même, certaines indications de lieux sont erronées.

Pour rappel, le règlement européen Information du consommateur (1169/2011) rend obligatoire depuis le 13 décembre 2016, l'étiquetage de la déclaration nutritionnelle sur les packagings avec sept mentions obligatoires dans le tableau (valeur énergétique, matières grasses, acides gras saturés, glucides, sucres, protéines et sel). Les allergènes doivent être surlignés dans la liste d'ingrédients.

L'indication de l'origine des viandes préemballées pour les espèces porcine, ovine, caprine et de volaille est obligatoire (lieux d'élevage et d'abattage obligatoires, lieu de naissance de l'animal facultatif).

Pour la viande bovine, l'arrêté du 28 septembre 2016 a fixé les seuils prévus par le décret n° 2016-1137 du 19 août 2016. Celui de 8 % a été retenu pour la viande dans les plats préparés. Les pays de naissance, élevage et abattage des animaux devront être mentionnés. Les industriels ont jusqu'au 31 mars 2017 pour se mettre en conformité avec le texte.

La DGCCRF a également indiqué dans un courrier que les produits fermiers non préemballés et emballés en vue de leur consommation immédiate seraient exemptés d'étiquetage nutritionnel.

Lien article <http://www.processalimentaire.com/Qualite/22-d-anomalies-dans-l-etiquetage-des-plats-prepares-selon-la-DGCCRF-30439>