

SNPE

Syndicat National
des transformateurs de Poivres,
Epices, aromates et vanille.

SYMTIA

Syndicat national des fabricants
de Mélanges Technologiques
pour l'Industrie Alimentaire.



Newsletter n°7

DÉCEMBRE 2017

Les mélanges techno- logiques pour chips et snacks



SOMMAIRE

- 2** Actualités
- 3** Produit phare :
Les mélanges technologiques pour
chips et snacks
- 5** Questions-réponses :
Typologie des charcuteries
- 6** Bon à savoir :
Etiquetage des allergènes

Newsletter éditée par **FEDALIM** - 66, rue La Boétie,
75008 PARIS - Tél : 01 53 42 33 86
www.fedalim.net

Coordination éditoriale et rédaction : Symbiotik SAS
Création graphique et mise en page : C. Poriel, E. Bardon
ISSN : 2496 - 4875

Qui sommes-nous ?

Le SNPE (Syndicat National des transformateurs de Poivres, Epices, aromates et vanille) et le SYMTIA (SYndicat national des fabricants de Mélanges Technologiques pour l'Industrie Alimentaire) sont regroupés au sein de la **FEDEMET**, FEDération nationale des Epices, aromates et MELanges Technologiques. Ils sont également deux des membres de FEDALIM, pôle de regroupement de fédérations ou syndicats professionnels de l'industrie alimentaire.

Une méta-analyse sur l'intérêt du curcuma et de la curcumine chez les patients à risque de maladie cardiovasculaire

Mesurer l'efficacité du curcuma et de la curcumine dans l'abaissement des lipides sanguins (taux de cholestérol total, cholestérol LDL, HDL et triglycérides), ainsi que leur innocuité chez les patients à risque de maladie cardiovasculaire. Tel est l'enjeu de cette méta-analyse qui a retenu et compilé les résultats de 7 études (soit 649 patients). Les résultats ? Le curcuma et la curcumine réduisent significativement le taux sérique de cholestérol LDL (« mauvais cholestérol ») et les triglycérides par rapport à ceux du groupe témoin. Les taux sériques de cholestérol HDL (« bon cholestérol ») n'étaient pas augmentés. L'innocuité du curcuma et de la curcumine a été confirmée : aucun événement indésirable grave n'a été rapporté dans les études incluses. Ainsi, le curcuma et la curcumine pourraient protéger les patients à risque de MCV en



améliorant les taux de lipides sériques. La curcumine pourrait être utilisée en tant que complément alimentaire, d'autant qu'elle est bien tolérée. Des recherches supplémentaires demeurent néanmoins nécessaires afin de résoudre les incertitudes liées à la forme posologique, à la dose et à la fréquence d'administration de la curcumine. A noter : tous les curcumas n'ont pas le même taux de curcumine.

Source : Nutrition Journal, <https://doi.org/10.1186/s12937-017-0293-y> (publié le 11 octobre 2017)

GUIDE SNIAA / FEDEMET SUR LES MÉLANGES TECHNO

La FEDEMET (Fédération des Epices et des Mélanges Technologiques) et le SNIAA (Syndicat National des Ingrédients Aromatiques Alimentaires) ont finalisé en novembre 2017 un guide commun pour distinguer un arôme d'un produit alimentaire.

Ce guide vise à aider les entreprises membres de ces deux syndicats à déterminer le statut réglementaire des mélanges d'ingrédients ayant principalement une fonction aromatisante : arôme ou mélange d'arômes et additifs, PAI (Produits alimentaires intermédiaires), ou denrées alimentaires destinées au consommateur final.

Le fournisseur du mélange d'ingrédients est responsable du positionnement réglementaire de son produit au cas par cas. Il doit fournir à son client les informations adéquates conformément à son statut (étiquetage et fiche technique).

Une semaine du goût épicée

A l'occasion de la semaine du goût qui s'est tenue du 14 au 18 octobre, les épices ont été souvent mises à l'honneur. Par exemple, l'établissement public administratif de restauration collective d'Arles, qui assure plus de 3 000 repas par jour dans les écoles maternelles et élémentaires, les centres de loisirs, le restaurant universitaire, le restaurant municipal, le portage à domicile et les clubs-restaurants des seniors de la ville, a proposé à ses convives de partir à la découverte des épices. Au menu : carottes râpées à la coriandre, compote de pommes à la cannelle, purée à la noix de muscade, cake à l'anis... Pour l'occasion, des ateliers de découverte ont été organisés pour que les enfants puissent s'approprier ces substances aromatiques aux saveurs si typiques. A Déville lès Rouen (76), les écoliers ont quant à eux pu découvrir les différentes épices avant qu'elles soient réduites en poudre, sous leur forme brute : graines, noix, racines. Ils ont également pu déguster du pain d'épice avec reconnaissance préalable des épices utilisées en les goûtant et en les sentant. Une découverte des saveurs sucré, salé, acide et amer leur a enfin été proposée.

Forte tension sur le marché de la cannelle Ceylan !

Le manque de disponibilité en vraie cannelle (*C. Zeylanicum*) dans les pays producteurs conduit à une hausse des prix. Cette hausse a commencé au Sri Lanka, où le gouvernement a modifié les conditions de rémunération des paysans récoltants. Ceci a provoqué une rétention des stocks disponibles et une diminution des volumes exportés. La demande non satisfaite s'est reportée sur le marché malgache, le second producteur de cannelle Ceylan.

Malheureusement, Madagascar fait également face à une diminution de la disponibilité. En effet, les paysans malgaches ont coupé les arbres au lieu de récolter les écorces sur les branches, sans assurer la replantation de canneliers. Cela les oblige à aller plus loin dans la brousse pour collecter les écorces et à être moins regardants sur les qualités récoltées. Malgré la forte augmentation des prix depuis 12 mois, les paysans favorisent les cultures vivrières ou celles de rente, dont les prix sont plus élevés, comme la vanille ou le girofle.

L'offre en baisse des pays producteurs, et le maintien de la demande mondiale ont pour conséquence la hausse des marchés. Les prix de la cannelle devraient continuer à augmenter tant qu'il n'y aura pas de reboisement en canneliers.



LES MÉLANGES TECHNOLOGIQUES POUR CHIPS ET SNACKS

Dans un marché en plein essor où la compétition est rude, les mélanges technologiques pour chips et snacking s'avèrent primordiaux pour se démarquer de la concurrence. D'autant que le goût, classique ou non (wasabi, tartiflette...) est un critère primordial d'achat.

CONSOMMATION MOYENNE ANNUELLE DE CHIPS/HABITANT

- France : 0,9 kg
- Allemagne, Belgique, Suisse : 1,5 kg
- Italie : 2,0 kg
- Espagne : 2,7 kg
- Royaume Uni : 3,5 kg
- Irlande : 4,3 kg



© 123RF-Valentyn Volkov

Bien qu'ils concernent traditionnellement la salaison de viandes/volailles/poissons, les plats cuisinés ou encore la restauration collective, les mélanges technologiques destinés à l'industrie alimentaire salée sont également présents dans un autre domaine : celui des snacks salés.

Le marché des chips et snacks

Le snacking, préparation culinaire prête à manger considérée parfois comme du grignotage, parfois comme un repas, n'est plus une nouvelle tendance mais bel et bien un nouveau mode de consommation désormais répandu, comme l'attestent les nombreux salons qui se sont depuis des années emparés de ce phénomène (Sandwich & snacks show, Snackex, ...). Aujourd'hui, le marché du snacking représenterait 48,15 milliards d'euros en France, 7,6 milliards de repas pris à l'extérieur... et une croissance de 145 % en 12 ans¹.

Parmi les divers aliments que le consommateur peut désormais « snacker » (fruits, laitages, biscuits, crackers, ...), le snacking salé représente un marché relativement faible en France, comparé aux autres pays d'Europe. Il est principalement composé de biscuits salés, de chips, de snacks extrudés, de graines (noix de cajou, cacahuètes...) et de pop-corn ; ces produits sont généralement vendus sous la catégorie d'aliment n°15 du règlement règlement 1333/2008 relatif aux additifs alimentaires.

Autre spécificité hexagonale : les chips sont généralement consommées au cours d'un repas (pique-nique, barbecue, apéritif), alors qu'à l'étranger la consommation se fait entre les repas.

Le goût, principal moteur de l'achat

Le snacking est un secteur où la compétition est rude car le produit de base s'avère assez facilement copiable : une tranche de pomme de terre frite dans une matière grasse, de la farine de maïs extrudée ou une cacahuète. Il faut donc savoir plaire et se renouveler auprès du consommateur, dont la motivation principale d'achat est le goût. Pour répondre à ses envies, une large gamme a été développée avec des classiques (nature, sel/vinaigre, paprika, fromage, oignon/crème), des nouveaux goûts (wasabi, vanille/poivre, chocolat, ...) et des collections temporaires (gamme hiver : tartiflette, ...). Certaines marques essayent en outre de se démarquer par des signes de qualité ou des propositions alternatives : origine France, bio, gluten free, chips ou snacks allégés, chips de légumes.

« L'AVENIR DES
MÉLANGES
TECHNOLOGIQUES
POURRAIT AUSSI
PASSER PAR LEUR
CAPACITÉ DE
DIFFÉRENCIATION ET/
OU D'INNOVATION. »

Dans cette recherche de distinction par rapport à la concurrence, le mélange technologique, en charge de l'aromatisation du produit, s'impose comme une composante essentielle des snacks même s'il n'en est pas l'ingrédient majoritaire, loin derrière la pomme de terre et l'huile dans le cas des chips.

Caractéristiques des mélanges technologiques

Le mélange technologique présente deux caractéristiques principales :

- sa composition, qui influera sur les mentions légales pouvant être apposées sur l'emballage (voir encadré) ;
- sa fluidité, primordiale pour le bon dosage.

La fluidité est une caractéristique essentielle car le dosage est généralement réalisé via un plan incliné qui distribue le mélange sur les produits ; son écoulement doit donc être maîtrisé et constant. L'utilisation d'anti-agglomérant (additif ou non) s'avère essentielle pour ces mélanges technologiques ; d'ailleurs, un étiquetage 'nano' pourrait être imposé dans le futur pour certains anti-agglomérants.

Et demain ? Outre la composition et la fluidité, l'avenir des mélanges technologiques pourrait aussi passer par leur capacité de différenciation et/ou d'innovation, par exemple via l'utilisation de nouveaux ingrédients, seuls ou en mélange, comme les algues ou les insectes.

(1) Source : Les 4 clefs du succès d'une offre de snacking

En savoir plus sur <https://business.lesechos.fr/entrepreneurs/marketing-vente/les-4-clefs-du-succes-d-une-offre-de-snacking-307220.php?m2bJJWqLFuWKqIk1.99>.

RÉGLEMENTATION CONCERNANT L'ÉTIQUETAGE

L'Administration vient de dévoiler sa nouvelle doctrine concernant l'étiquetage et la présentation des denrées aromatisées. Les formulateurs devront en tenir compte afin que les fabricants de chips et snacks salés puissent représenter tel ou tel ingrédient sur l'emballage de leurs produits.

Plusieurs cas sont à distinguer :

Cas n°1 : Aromate X seul OU Aromate X + Arôme naturel de X OU Arôme naturel de X sous certaines conditions

dénomination légale = « produit au X » (les arômes naturels de X sont pris en compte sous certaines conditions).

Exemple : « chips au paprika »

Cas n°2 : Aromate X + arôme autre (arôme naturel, arôme naturel de X avec autres arômes naturels, arôme non naturel)

dénomination légale = « produit au X, aromatisé » ou « produit au X saveur X », ou « produit au X avec arôme(s) naturel(s) »

une dénomination type = « Produit au X, avec arôme(s) naturel(s) » devra être examinée au cas par cas selon les autres informations figurant sur l'étiquetage car elle ne doit pas être trompeuse et laisser penser que les arômes sont issus de la source.

Cas n°3 : Arôme naturel de X

dénomination légale = « Produit aromatisé au X » OU « Produit à l'arôme naturel de X » OU toutes autres dénominations prévues pour le cas n°4 + mention complémentaire obligatoire à proximité de la représentation : « Arôme naturel de X » OU « Aromatisé X » OU « Goût X » OU « Saveur X » OU « Parfum X »

Cas n°4 : Arôme autre (arôme naturel, arôme naturel de X avec autres arômes naturels, arôme non naturel)

dénomination légale = « Produit goût/saveur/parfum/aromatisé goût/aromatisé saveur/aromatisé parfum X », « produit aromatisé » + mention complémentaire obligatoire à proximité de la représentation : « Goût X » OU « Saveur X » OU « Parfum X ».

NB : La mention « arôme(s) naturel(s) » à proximité immédiate de la représentation graphique est à éviter.



© 123RF-belchonack



TYPOLOGIE DES CHARCUTERIES

Les charcuteries françaises représentent un savoir-faire reconnu et ancestral, avec une large palette de produits aux caractéristiques spécifiques. Petit tour d'horizon non exhaustif de nos charcuteries.



© 123RF-Natalia Van Dominck

« LA FRANCE
COMPTE PRÈS DE
450 SPÉCIALITÉS DE
CHARCUTERIES. »

Pour les saucisses à cuire ou à griller, la taille de la grille de hachage des viandes et des gras est variable, de 4 mm à 8 mm.

A l'époque de la Gaule antique, dans chaque village, on tuait le cochon et on confectionnait boudins, saucisses, tête pressée ... sans toutefois en faire commerce. Cette tradition s'est poursuivie, une profession de « chair-cuiseurs » s'est organisée au Moyen Âge et, aujourd'hui, la France compte près de 450 spécialités de charcuteries, qui peuvent être classées en différentes catégories.

Qu'appelle-t-on « saucisses à cuire ou à griller » ?

Étymologiquement, le mot saucisse vient du latin « salsicia » qui désigne la viande hachée salée. Les saucisses sont donc des préparations obtenues par broyage/hachage et mélange de viande et de gras auxquels ont été ajoutés des assaisonnements et éventuellement des additifs. La taille de la grille de hachage des viandes et des gras est variable, de 4 mm pour un hachage fin à 8 mm pour des hachages dits grossiers. La chair est poussée dans un boyau qui peut être un boyau naturel (menu de mouton ou de porc selon le calibre du produit fini) ou non. Les produits sont usuellement vendus crus au consommateur qui peut les cuisiner à la poêle ou au barbecue. Dans cette famille des saucisses crues à cuire, se trouvent également les merguez, saucisses crues à base de viande de bœuf et d'agneau/mouton pimentée.

Un produit phare : la saucisse de Toulouse qui se caractérise par un hachage de viande et gras de porc à la grille de 8 mm, embossés sous boyau non coloré d'un diamètre de 20 à 40 mm.



Comment les distinguer des « saucisses à pâte fine » ?

La pâte fine est un mélange composé principalement de maigre, de gras et d'eau dont le broyage est tel que l'on ne distingue plus à l'œil le grain des constituants ajoutés. Les viandes et gras de porc et des autres espèces (veau, bœuf, volaille) sont découpés, broyés et cutterés puis embossés. Les produits peuvent être fumés. Selon le diamètre du boyau, on parle de saucisse (petit calibre) ou cervelas (boyau naturel de gros calibre ou boyau manufacturé).

Un produit phare : la saucisse de Strasbourg ou knack qui est une saucisse de petit calibre (16 à 28 mm), avec un boyau légèrement coloré, fumée. Au XVII^e siècle et jusqu'en 1870, la « knackwurst » était un élément incontournable des réjouissances populaires, des fêtes champêtres et kermesses alsaciennes. Aujourd'hui, c'est l'une des charcuteries incontournables de la choucroute.



Les boudins noirs sont des préparations à base de sang, de gras de porc et d'oignons, vendues cuites.

CHARCUTERIES ET SIGNES OFFICIELS DE QUALITÉ

Quelques charcuteries françaises bénéficient d'un signe de reconnaissance : IGP (Indication géographique protégée) ou AOP (Appellation d'origine protégée). Des cahiers des charges spécifiques cadrent la méthode de fabrication de ces produits mais aussi les lieux de production, limités à un terroir caractéristique.

Quelques exemples :

IGP : boudin blanc de Rethel, pâté de campagne breton, saucisse/jésus de Morteau, saucisse de Montbéliard, rillettes de Tours, saucisse/saucisson de Lacaune, jambon de Lacaune, jambon de Vendée, saucisson de l'Ardèche, jambon de l'Ardèche, jambon sec des Ardennes, jambon de Bayonne, jambon d'Auvergne, saucisse sèche/saucisson sec d'Auvergne

AOP : coppa de Corse, jambon sec de Corse, lonzo de corse, jambon du Kintoa

Que désigne le terme de « boudins » ?

Dans la famille des boudins, il faut distinguer les boudins noirs et les boudins blancs. Les boudins noirs sont des préparations à base de sang, de gras de porc et éventuellement d'oignons, vendues cuites. Les recettes sont variables. Il est admis d'utiliser de la tête cuite, du lait, de la crème, des oeufs mais aussi de la farine, des fruits et légumes (pommes, châtaignes, noix, raisins, épinards). Les boudins noirs sont présentés embossés le plus souvent sous menu de porc, en brasse ou en portion individuelle. Selon les spécialités régionales, ils peuvent être poussés sous chaudière de porc, droit de bœuf ou boudruche. On les consomme de préférence pendant l'automne et l'hiver, après les avoir fait griller à la poêle ou au four ou plus rarement, réchauffer dans l'eau.

Un produit phare : le boudin antillais ou créole qui est composé d'oignons, de lait, parfois de pommes de terre cuites, de pain et de chapelure. Son assaisonnement est caractéristique : piment, cive, ciboulette ... mais aussi santal ou rhum.

Et les boudins blancs ?

Au Moyen Age, la tradition était de commencer le réveillon par une bouillie au lait servie chaude. Au XVII^e siècle, un cuisinier eut l'idée de présenter cette bouillie sous boyau : ainsi est né le boudin blanc. Le boudin blanc havrais actuel (gras de porc, lait, œufs entiers, mie de pain, fécule, farine de riz) reste le plus proche de cette recette. La tradition veut qu'il ait été inventé par des moines pour leur permettre de manger le vendredi un produit ayant la forme d'une saucisse mais ne contenant pas de viande. Aujourd'hui, le boudin blanc est une préparation cuite de charcuterie fine (à base de porc ou volaille), sous forme d'une pâte claire poussée sous boyau menu de porc. Consommé chaud après avoir été grillé ou passé au four, il est typique des fêtes de Noël.

Un produit phare : le boudin blanc truffé qui, comme son nom l'indique, contient au minimum 3 % de truffe *Tuber melanosporum* (truffe noire du Périgord) ou *Tuber brumale* (truffe brumale) ou *Tuber magnatum* (truffe blanche d'Alba).

Que désigne-t-on sous le terme d' « andouilles » et « andouillettes » ?

Les andouilles et andouillettes sont des spécialités typiquement françaises préparées à partir de certains éléments du tube digestif du porc mais aussi du veau, mouton ou cheval. Dans certaines recettes, il est coutume d'ajouter de la gorge, de la poitrine, de la tête et



Les saucissons secs sont historiquement liés aux régions de montagne.

« LE JAMBON CUIT,
PRODUIT DE
CHARCUTERIE LE PLUS
CONSOMMÉ PAR LES
FRANÇAIS. »

LE CODE DES USAGES DE LA CHARCUTERIE

Le Code des usages de la charcuterie recense l'ensemble des produits de charcuterie et codifie les usages de toute la profession, qu'elle soit artisanale ou industrielle. Il définit aujourd'hui 450 spécialités charcutières françaises.

Il définit les caractéristiques des produits de charcuterie selon leur dénomination de vente, le niveau de qualité (choix, supérieur) et les mentions valorisantes telles que « traditionnel », « à l'ancienne » ou « véritable ». Le code permet ainsi d'assurer la pérennité des produits de charcuterie à la française et garantit la loyauté des transactions.

du cœur de porc. Elles sont fourrées sous boyaux naturels ou artificiels, vendues cuites ou crues à cuire. Elles peuvent être fumées. A la coupe, les produits se présentent sous forme d'enchaînement de cylindres. Les andouilles les plus renommées sont d'origine bretonne (andouille de Guéméné), normande (andouille de Vire) ou vosgiennes (andouille du Val d'Ajol).

Un produit phare : l'andouillette de Troyes qui se compose de chaudins et estomacs de porc coupés en lanières embossés sous chaudin de porc. Recette ancestrale puisqu'au IX^e siècle, lors de son couronnement en la cathédrale de Troyes, Louis de Bègue s'est enthousiasmé pour ce produit.

Et les « saucissons secs » ?

Les « saucissons secs » sont historiquement liés aux régions de montagne. Composés en moyenne de $\frac{3}{4}$ de maigre et $\frac{1}{4}$ de gras de porc (ou de coche), ils sont au départ fabriqués

comme une saucisse crue à laquelle ont été ajoutés des ferments et/ou salpêtre. Dans le cas des salaisons sèches, la phase importante est la phase d'étuvage, comprise à une température de 20-22°C, nécessaire pour développer les arômes caractéristiques du produit final. Ensuite, les produits sont séchés pendant une période variable selon le calibre.

Un produit phare : la rosette qui, composée de viandes et gras hachés grossièrement (6mm minimum), se présente, quand elle est vendue entière, sous forme tronçonnée puisque embossée dans le boyau de porc du même nom.

Que désigne-t-on sous le terme de « pâté » ?

L'origine des pâtés remonte à l'époque des Romains. « Pâté » est une appellation générique qui englobe de nombreuses spécialités à texture grossière (gros grain) et à texture fine (grain fin). Les produits, cuits, sont composés de maigre, de gras, d'abats en morceaux ou en pâte fine, d'ingrédients variés (des aromates, des épices, des champignons, des liants - lait et ses dérivés, œufs, protéines végétales, amidons, féculés -), ainsi que des additifs (antioxydants, conservateurs, phosphates...). En fin de cuisson, une gelée peut être coulée autour du pâté. Après refroidissement, les pâtés sont tranchables ou tartinables.

Un produit phare : le pâté de campagne, qui est fabriqué uniquement avec des viandes, gras et foie de porc, ce dernier représentant 10% minimum de la masse nette mise en œuvre. Le hachage est grossier (grille de 4 mm) et la farce n'excède pas plus de 40 % de la masse nette.

Quelles différences avec les « rillettes » ?

Les rillettes sont des préparations obtenues par cuisson, dans leur propre graisse ou dans la graisse de viandes de porc, de volaille, de lapin ou de gibier. Elles se présentent généralement comme des fibres de viandes sous une couche de graisse protectrice.

Préparations anciennes déjà citées au XI^e siècle sous le nom de « rillée » ou « rihelle », les rillettes d'aujourd'hui correspondent toujours à un mélange de maigre, sel (sel nitrité), gras et assaisonnement simple composés de sel, poivre.

Un produit phare : les rillettes du Mans qui sont fabriquées à partir de viandes de porc uniquement, coupées en morceaux et d'abord rissolées, avant d'être cuites dans la graisse. Elles ont une couleur claire, avec des morceaux et des fibres visibles.

Qu'appelle-t-on « jambons cuits » ?

Les jambons cuits sont préparés à partir du membre postérieur du porc, éventuellement désossé, découenné, dégraissé, dénervé, traité en salaison et cuit, auquel ont été ajoutés des ingrédients tels que des aromates ou épices et des additifs.

Il existe trois catégories de jambons cuits : standard, choix et supérieur. Plus on monte en catégorie, moins les additifs autorisés sont nombreux. Le jambon cuit reste le produit de charcuterie le plus consommé par les Français et le sandwich jambon beurre, un classique du snacking.

Le jambon saumuré se décline en recettes régionales comme le jambon de Reims ou le jambon persillé de Bourgogne. Ils sont composés de jambon et d'épaule saumurés coupés en morceaux, moulés dans une gelée aromatisée, additionnée de persil pour le jambon de Bourgogne. Le jambon de Reims est pané après démoulage.

ETIQUETAGE DES ALLERGÈNES

Comment informer le consommateur de la présence d'allergènes dans des herbes et épices pré-emballées ou non ? Quid en cas de risque de contamination fortuite ?



CÉRÉALES
CONTENANT
DU GLUTEN



LUPIN



CÉLERI



CRUSTACÉS



LAIT



MOUTARDE



ANHYDRIDE
SULFUREUX
ET SULFITES



GRAINES
DE SÉSAME



MOLLUSQUES



FRUITS
À COQUES



OEUFS



POISSONS



SOJA



ARACHIDE

Le règlement INCO liste 14 substances ou produits alimentaires pouvant provoquer des allergies ou des intolérances.

Les exigences relatives à l'étiquetage des allergènes sont établies par le règlement (UE) n° 1169/2011 concernant l'information des consommateurs sur les denrées alimentaires, dit « INCO ». Ainsi, l'annexe II de ce règlement comporte une liste de 14 substances ou de produits alimentaires pouvant provoquer des allergies ou des intolérances.

Etiquetage des denrées pré-emballées

En ce qui concerne les produits alimentaires pré-emballés, le règlement INCO définit les modalités de présentation des informations relatives aux allergènes (article 21). Le nom de l'allergène, y compris utilisé comme auxiliaire technologique, doit apparaître dans la liste d'ingrédients et être mis en évidence par une impression qui le distingue du reste de la liste des ingrédients. En l'absence de liste des ingrédients, il faut indiquer la mention « contient » suivie du nom de la substance ou du produit énuméré à l'annexe II.

Etiquetage des denrées non pré-emballées

Les herbes et épices présentées à la vente en vrac et conditionnées à la demande du client au moment de l'achat, ou pré-conditionnées en vue de la vente immédiate, doivent également respecter des règles. Ainsi, la présence d'allergènes doit être indiquée à proximité du produit proposé à la vente (Décret n°2015-447 du 17 avril 2015).

L'étiquetage de précaution

L'étiquetage des allergènes issus de contaminations croisées, dont la présence n'est pas intentionnelle mais fortuite, n'est pas réglementé. Il s'agit donc d'un étiquetage volontaire (au sens de l'article 36.2 du Règlement INCO), mis en œuvre par l'opérateur qui, malgré toutes les précautions prises, ne pourra pas garantir l'absence totale du risque de présence fortuite d'un allergène. Ces mentions volontaires ne doivent pas induire le consommateur en erreur ni être ambiguës et déroutantes pour ce dernier, et, le cas échéant, elles doivent se fonder sur des données scientifiques pertinentes.

La Commission européenne devra adopter des actes d'exécution concernant l'encadrement des mentions volontaires relatives à la présence éventuelle et non intentionnelle dans les denrées alimentaires de substances ou de produits provoquant des allergies ou des intolérances. Aucun délai n'est imposé.

Des travaux européens en cours

La problématique de la présence fortuite d'allergènes et de son étiquetage est en cours de discussion au niveau de la Commission européenne et de l'association FoodDrinkEurope. Les principaux éléments conclus lors des échanges de juin 2016 sont les suivants : l'étiquetage doit se faire via une seule et unique mention (« may contain »), sachant qu'il n'existe pas encore de traduction française officielle du terme « may contain ». De plus, l'utilisation de cette mention est subordonnée à la mise en place d'un plan de gestion des risques par les opérateurs.

D'autres points sont encore en discussion au niveau européen : l'établissement de doses de référence pour les allergènes par l'EFSA et l'importance de disposer de méthodes de tests et analyses fiables.

La FEDEMET a réalisé un guide d'analyse et de gestion des risques allergènes dans les épices et mélanges d'épices.

L'Australie a développé le système VITAL (*Guide to Voluntary Incidental Trace Allergen Labelling Program*) en 2007, pour évaluer le risque allergène. VITAL 2.0 liste des doses de référence pour 11 allergènes, de manière à éviter les réactions allergiques pour 99 % des personnes. Le système VITAL 2.0 est déjà utilisé par certains Etats Membres aujourd'hui pour évaluer le risque.