



PROLAIT



Projet d'appui à la transformation
et la valorisation du lait local au Sénégal

PROLAIT

Norme générale pour l'étiquetage de denrées alimentaires préemballées au Sénégal

Le décret n° 2005-913 du 12 octobre 2005, rend obligatoire l'application de la norme codex sur l'étiquetage des denrées alimentaires préemballées (CODEX STAN 1-1985). Cette note présente est une synthèse de la norme, qui est applicable aux produits laitiers emballés¹. Le texte complet de la norme est disponible auprès du projet Prolait

(saliboul@yahoo.fr, broutin@gret.org)

1. Mentions d'étiquetages obligatoires pour les denrées alimentaires préemballées.

1.1 Nom du produit

- ▷ Le nom doit indiquer la nature véritable du produit. Lorsqu'une norme Codex a stipulé le ou les noms à donner à une denrée alimentaire, il faut utiliser au moins l'un de ces noms. Exemple :
 - Pour les laits fermentés : indiquer : lait fermenté, yaourt, kéfir etc. selon les souches de ferments
 - Pour les matières grasses raffinées indiquer « matière grasse », qualifiée de « végétale » ou « animales » selon les cas.

Dans les autres cas on doit utiliser le nom prescrit par la législation nationale. Lorsqu'il n'existe pas de tel nom, il faut employer un nom habituel ou courant ou un terme descriptif approprié qui ne risque pas d'induire le consommateur en erreur.

- ▷ Un nom « inventé » un nom de « marque » ou une « appellation commerciale » peuvent être utilisés à condition qu'ils s'accompagnent du nom du produit.
- ▷ L'étiquette devra porter en liaison avec le nom, ou à proximité immédiate de celui-ci, les mots ou groupes de mots nécessaires pour éviter que le consommateur ne soit in-

¹ Rédigée par : M.Carré ; C.Broutin ; G.Bastard ; O.Mbaye

duit en erreur en ce qui concerne la nature et les conditions véritables de l'aliment, y compris son mode de présentation ainsi que l'état dans lequel il se trouve ou le type de traitement qu'il a subi. (ex : lait concentré, lait reconstitué etc.)

- ▷ L'étiquette et l'emballage ne devront pas contenir de signes susceptibles de tromper le consommateur (ex: présence d'images de vache dans le cas du lait en poudre réengraissé.)

1.2 Listes des ingrédients

- ▷ A l'exception des produits composés d'un seul ingrédient (ex lait pasteurisé), l'étiquette doit comprendre une liste complète des ingrédients.
- ▷ La liste des ingrédients doit être surmontée du terme « ingrédients ».
- ▷ Tous les ingrédients y compris les additifs, doivent être énumérés par ordre de poids initial décroissant (de l'ingrédient majoritaire à l'ingrédient minoritaire dans le produit).
- ▷ La nature de la poudre de lait doit être inscrite (ex : poudre de lait animal, poudre de la réengraissé)
- ▷ L'eau d'ajout doit faire partie des ingrédients (ex : pour le lait en poudre reconstitué : poudre de lait, eau).
- ▷ Allergie : les denrées et ingrédients alimentaires allergisants (cf liste en annexe) doivent être obligatoirement déclarés. Si vous fabriquez dans le même local, différents produits comprenant des denrées et ingrédients de la liste, vous devez mettre sur l'étiquette : « peut contenir des traces de... ».

1.3 Contenu net et poids égoutté

- ▷ Le contenu net doit être déclaré :
 - En volume pour les produits liquides (ex : yaourt à boire, lait pasteurisé) ;
 - En mesure de poids pour les produits solides (ex : fromage) ;
 - En mesure de volume ou de poids pour les produits visqueux.(lait fermenté, fromage blanc)
- ▷ Les denrées conditionnées dans une solution liquide (ex : fromage Féta), indiquer le poids égoutté du produit.

1.4 Nom et adresse, pays

- ▷ Le nom et l'adresse du fabricant.
- ▷ 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. (ex : lait caillé fabriqué à partir de poudre de lait)

1.5 Datage et instruction d'entreposage

- ▷ Il faut la mention : « A consommer de préférence avant le... », mettre le jour et le mois pour les produits dont la durabilité n'excède pas trois mois (ce qui est le cas des produits laitiers frais).
- ▷ Condition particulière à l'entreposage (pour les produits laitiers : indiquer « à conserver au frais 4°C »)

1.6 Langue

- ▷ La langue employée sur l'étiquette doit être obligatoirement le français.

Annexes :

1. Liste des ingrédients allergisants :

- ▷ Céréales contenant du gluten, à savoir : blé, orge, avoine, épeautre ou autre souche hybridées et produits dérivés
- ▷ Crustacées et produits dérivés
- ▷ Œufs et produits dérivés
- ▷ Poissons et produits dérivés
- ▷ Arachides, soja et produits dérivés
- ▷ Lait et produits laitiers (y compris Lactose)
- ▷ Fruits à coques et produits dérivés
- ▷ Sulfite en concentration 10mg/kg ou plus

2. Exemple d'étiquettes :

A base de lait frais du Sénégal

Lait fermenté sucré à la fraise
(marque éventuelle)

Ingrédients :

- >Lait frais pasteurisé
- >Sucre
- > Ferments lactiques
- >Arome artificiel de fraise

Fabriqué par : GIE XXX, adresse XXX (éventuellement tel)

Volume : 25 ml

A tenir au frais 4°C

Date limite de consommation : X Janvier 2010

A base de Lait en poudre d'origine animal.

Dans le même bâtiment que la laiterie, il y a des activités de transformation d'arachides

Lait fermenté reconstitué, sucré à la fraise

(marque éventuelle)

Ingrédients :

>Poudre de lait d'origine animal

> Eau

>Sucre

>Ferments lactiques

>Arome artificiel de fraise

> Trace d'arachides possible

Fabriqué par : GIE XXX, adresse XXX (éventuellement tél)

Volume : 25 ml

A tenir au frais 4°C

Date limite de consommation : X Janvier 2010

Coordonnées du projet PROLAIT :

Au Sénégal : I.Sall : salibouI@yahoo.fr

M.Carre : carre@gret.org

B.Touré : babnioro@yahoo.fr

G.Bastard : bastard@gret.org

En France : C.Broutin : broutin@gret.org