

4. **Additifs**

Seuls les polyphosphates sont autorisés dans les filets conformément à la directive n°95/2 du 20 février 1995.

En cas de présence d'additifs, ceux-ci doivent être clairement identifiés dans la liste des ingrédients, ainsi que l'eau ajoutée. L'acheteur précise s'il ne souhaite pas la présence de ces additifs.

Commentaire :

Les polyphosphates ont pour effet de permettre la rétention d'eau dans le produit. Cet apport d'eau diminue l'apport nutritionnel de la portion

5. **Conditionnement**

Le conditionnement ou pré-emballage utilisé doit être conforme à la réglementation en vigueur concernant les matériaux au contact des denrées alimentaires. Les emballages dans lesquels les produits sont livrés doivent être remis complets au destinataire. Leur poids unitaire ne doit pas excéder 25 kilogrammes.

6. **Etiquetage**

Les mentions d'étiquetage sont :

a - La dénomination de vente telle que définie ci-dessus au §3 complétée du qualificatif "surgelé".

b - La date limite d'utilisation optimale (DLUO). Cette date est exprimée en clair, par le mois et l'année, à la suite de la mention: "à consommer de préférence avant fin..." ou par le jour, le mois et l'année à la suite de la mention "à consommer de préférence avant le ...". Sauf si un texte réglementaire la précise, l'estimation de la durabilité incombe au fabricant ou au conditionneur.

c - Le nom ou la raison sociale et l'adresse, soit du fabricant ou du conditionneur, soit d'un vendeur établi dans l'Union Européenne (UE).

d - La marque sanitaire : elle est composée du nom ou du code ISO du pays et du numéro d'agrément de l'établissement. Cette marque est disposée dans un ovale lorsqu'il s'agit d'un établissement français. Elle est apposée sur le produit par l'établissement ayant procédé au dernier conditionnement ou emballage.

e - Le lot de fabrication : il est apposé sous la responsabilité du conditionneur.

f - Le grammage.

g - La mention "à conserver à – 18° C" ou une mention similaire.

h - La quantité nette.

i - La liste des ingrédients qui est constituée par l'énumération de tous les ingrédients de la denrée alimentaire dans l'ordre décroissant de leur importance pondérale au moment de leur mise en œuvre (C. consom., art. R. 112-15, al. 1er).

La liste des ingrédients est précédée de la mention « ingrédients » (Arr. 7 déc. 1984, art. 2).

On entend par ingrédient toute substance, y compris les additifs, utilisée dans la fabrication ou la préparation d'une denrée alimentaire et qui est encore présente dans le produit fini, éventuellement sous une forme modifiée.

Lorsqu'un ingrédient d'une denrée alimentaire a été élaboré à partir de plusieurs ingrédients, ces derniers sont considérés comme ingrédients de cette denrée (C. consom., art. R. 112-2).

Les additifs doivent être désignés sous le nom de leur catégorie suivi soit de leur nom spécifique, soit de leur identification conventionnelle par la numérotation de l'UE (Arr. 7 déc. 1984, art. 1er, al. 2).

j - Le lieu d'origine, chaque fois que l'omission de cette mention est de nature à créer une confusion dans l'esprit de l'acheteur.

Doivent figurer obligatoirement :

- sur le document d'accompagnement de la marchandise, l'ensemble des mentions précédemment citées à l'exception des mentions b, d et e.
- sur l'emballage extérieur, les mentions a, b, c, d, e.
- sur le pré-emballage, les mentions b, d et e.

Commentaire :

Pour plus d'informations sur l'étiquetage des denrées alimentaires préemballées, il convient de se référer au guide D8-99 du GPEM/DA.

Selon qu'il s'agit de l'emballage extérieur, du pré-emballage ou du document d'accompagnement, les mentions à faire figurer diffèrent. La réglementation les rend obligatoires ou seulement indicatives.

Le lot de fabrication peut être constitué de la date de congélation si elle contient le jour et le mois.

La liste des catégories d'additifs figure dans l'arrêté du 7 décembre 1984 modifié.

L'étiquetage des cartons des produits importés comporte fréquemment le nom du pays d'origine.

Les documents d'accompagnement sont soit des fiches, soit des bons de livraison, soit encore les étiquettes des cartons. Ces documents doivent être envoyés préalablement à la marchandise ou concomitamment.

Lorsqu'il est fait référence dans la composition à de l'eau, ceci signifie qu'il y a plus de 5% d'eau ajoutée.

7. Entreposage et transport

Pour l'entreposage, les produits conditionnés et emballés doivent être conservés dans des chambres froides à une température inférieure ou égale à -18°C. Cette prescription s'applique aux entreposages successifs que peuvent subir les produits.

Pour les transports, les produits conditionnés et emballés sont transportés dans des camions ou des engins agréés; la température des produits transportés doit être inférieure ou égale à - 18°C. Cette prescription s'applique également au transport effectué pour la livraison des produits.

Pour de courtes périodes limitées aux opérations de manutention lors des opérations de chargement et de déchargement des aliments, il peut être toléré, à la surface de l'aliment, une légère élévation de température qui ne pourra dépasser trois degrés Celsius, de sorte que la température à la surface de l'aliment n'excède jamais -15°C.

Commentaire :

Il est recommandé à l'acheteur d'effectuer des visites techniques de ses fournisseurs.