


| | | |
|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------|
|  <p>DIRECTION DE LA SANTÉ Centre de santé environnementale</p> | <h2 style="margin: 0;">Étiquetage des denrées alimentaires d'origine animale ou des produits en contenant</h2> | <p>SSA- FI18 Version2 11/10/2024 Page 1 sur 2</p> |
|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------|

1. Règles générales d'étiquetage délibération 98-189 APF du 19/11/98 modifiée

Toutes les mentions d'étiquetage doivent être

- facilement compréhensibles, -inscrites à un endroit apparent et de manière à être visibles,
- rédigées en langue française. +/- en langue tahitienne -clairement lisibles et indélébiles.

Elles ne doivent pas être dissimulées, voilées ou séparées par d'autres indications ou images.

2. Mentions d'étiquetage sanitaire

2.1. Mentions toutes denrées

L'étiquetage des denrées alimentaires préemballées les mentions obligatoires suivantes :

- 1) La **dénomination de vente** qui définit le produit (ex. chao pao poulet);
- 2) La **liste des ingrédients** dans l'ordre d'importance de poids,
les ingrédients allergènes sont mis en évidence (voir ci-dessous)
- 3) La **quantité nette** en volume (produit liquide) ou masse (autres produits).;
- 4) La **date** jusqu'à laquelle la denrée conserve ses propriétés spécifiques (**DLC ou DDM/DLUO**) (voir ci-dessous)
Et les conditions particulières de conservation, notamment la **température** ;
- 5) Le **nom ou la raison sociale** et l'**adresse** de la personne physique ou morale responsable soit de la fabrication, soit du conditionnement, soit de la commercialisation de la marchandise ; le **numéro sanitaire (Ets autorisés)**
- 6) Le **lieu d'origine** ou de provenance, chaque fois que l'omission de cette mention est de nature à créer une confusion dans l'esprit de l'acheteur sur l'origine ou la provenance réelle de la denrée alimentaire ;
- 7) Le **mode d'emploi** chaque fois que son omission ne permet pas de faire un usage approprié de la denrée alimentaire ainsi que, le cas échéant, les **conditions particulières d'utilisation**, notamment les **précautions d'emploi** ; (...)

2.2. Mentions particulières

2.2.1. Date limite de consommation (DLC) (denrées périssables du point de vue microbiologique)

!!! La mention « À consommer avant le ... » ne peut plus être utilisée !!!

« À consommer jusqu'au... » ou

« À consommer jusqu'à la date figurant... » suivie soit de la date elle-même, soit de l'indication de l'endroit où elle figure dans l'étiquetage.

Pour les étiquetages réduits, l'abréviation DLC peut être utilisée.

2.2.2. Date de durabilité minimale (DDM ou DLUO)

« À consommer de préférence avant le... » Quand la date comporte l'indication du jour, ou

« À consommer avant fin » dans les autres cas.

La DDM est suivie soit de la date elle-même, soit de l'indication de l'endroit où elle figure dans l'étiquetage.

Pour les étiquetages réduits, les abréviations « DDM » ou « DLUO » peuvent être utilisées.

2.2.3. Denrées décongelées

Lors de la vente ou de la mise en vente, les denrées décongelées

- doivent être **séparées nettement des denrées fraîches**, (rayonnage spécifique)
- comporter un **étiquetage apparent** portant les mentions ci-dessous, en caractères visibles, lisibles et indélébiles d'au moins 5 mm de hauteur :

2.2.4. Allergènes

Les allergènes doivent être apparents, soit :

- Mis en évidence par une impression qui les distingue clairement du reste de la liste des ingrédients, au choix de l'opérateur (style de caractère, couleur, etc.) ;
- Etre annoncés dans le même champ visuel que la liste des ingrédients ;
- Ou être annoncés par l'un des termes suivants : « contient », « allergènes » ou de tout terme dont la signification est équivalente.

3. Exemples d'étiquettes

Ces modèles sont à titre indicatif, tout autre étiquette comprenant les mentions légales est acceptable.

Modèle de mentions sanitaires à faire apparaître dans le cas d'une denrée très périssable

Date Limite de Consommation (DLC)

Dénomination de vente

Ingrédients : *ingrédient 1, ingrédient 2, ingrédient 3*

Allergènes : *allergène*

Etablissement fabricant, *adresse*

N° sanitaire : A0001 (*le cas échéant*)

A consommer jusqu'au 01/01/2025

A conserver entre 0°C et +4°C

Poids/volume (*le cas échéant*)

Modèle de mentions sanitaires à faire apparaître dans le cas d'une denrée périssable

Date de Durabilité Minimale (DDM) ou Date Limite d'Utilisation Optimale (DLUO)

Dénomination de vente

Ingrédients : *ingrédient 1, ingrédient 2, ingrédient 3*

Contient : *allergène*

Etablissement fabricant, *adresse*

N° sanitaire : A0001 (*le cas échéant*)

Température de conservation -18°C maximum

A consommer de préférence avant jan 2025

**“produit décongelé, ne doit pas être recongelé
eiaha e ha'apa'ari fa'ahou i te mā'a
/ 'ina'i i fa'atahehia”**

(*le cas échéant*)

Biscuits Coco

Biscuit

Dénomination de vente

Ingrédients : Farine de **blé** 60% , poudre de coco, sucre , beurre doux, **oeuf**, poudre à lever (bicarbonate de sodium)

Allergènes (en gras)

Conserver au sec et à l'abri de la chaleur

Conditions particulières de conservation

A consommer de préférence avant: .../....

Poids net: 200 g → Quantité nette

Exemple d'étiquette


Quantité de certains ingrédients

Liste des ingrédients

Nom/raison sociale et adresse de l'exploitant du secteur alimentaire

Pour nous contacter:
Biscuits ma'ohi
Qtr du Commerce
Rue A. Leboucher Papeete
+689 40 00 00 00

Date de durabilité minimale (DDM)



4. Allergènes réglementés (Annexe III délibération 98-189 APF du 19/11/98 modifiée, à compter du 1/1/25)

1. **Céréales contenant du gluten**, à savoir **blé, seigle, orge, avoine, épeautre, kamut** ou leurs souches hybridées, et produits à base de ces céréales, à l'exception des : a) sirops de glucose à base de blé, y compris le dextrose (1) ; b) maltodextrines à base de blé ; c) sirops de glucose à base d'orge ; (...)
2. **Crustacés** et produits à base de crustacés.
3. **Œufs** et produits à base d'œufs.
4. **Poissons** et produits à base de poissons, à l'exception de gélatines de poisson (...)
5. **Arachides** et produits à base d'arachides.
6. **Soja** et produits à base de soja, à l'exception d'huiles et dérivés raffinés (...)
7. **Lait** et produits à base de lait (y compris le **lactose**), (...)
8. **Fruits à coque**, à savoir : **amandes** (*Amygdalus communis* L.), **noisettes** (*Corylus avellana*), **noix** (*Juglans regia*), **noix de cajou** (*Anacardium occidentale*), **noix de pécan** [*Carya illinoensis* (Wangenh.) K. Koch], **noix du Brésil** (*Bertholletia excelsa*), **pistaches** (*Pistacia vera*), **noix de Macadamia** ou du Queensland (*Macadamia ternifolia*), et produits à base de ces fruits, (...)
9. **Céleri** et produits à base de céleri.
10. **Moutarde** et produits à base de moutarde.
11. **Graines de sésame** et produits à base de graines de sésame
12. **Anhydride sulfureux** et sulfites en concentrations de plus de 10 mg/kg ou 10 mg/litre en termes de SO2 total pour les produits proposés prêts à consommer ou reconstitués conformément aux instructions du fabricant.
13. **Lupin** et produits à base de lupin.
14. **Mollusques** et produits à base de mollusques.