

SYNTHESE REGLEMENTAIRE DE L'ETIQUETAGE ALIMENTAIRE EN RUSSIE

Date d'édition : 12 NOVEMBRE 2019

Version 1

Editeur : AANA / Jérémy BILY

A- Le cadre législatif Russe

La Fédération de Russie a lancé, depuis 2010, un rapprochement avec l'ensemble des pays de l'Union Economique Eurasienne (UAUE). La Russie a donc poursuivi son intégration au sein de l'UAUE en collaboration avec l'Arménie, la Biélorussie, le Kirghizistan et le Kazakhstan.

Outre les réglementations fédérales russes, l'importation des produits alimentaires en Russie est régie par les règlements de l'UAUE et notamment :

- TR TS 005/2011 & TR TS 021/11 nommé "Food Safety" et modifié en 2018.
- TR TS 022/11 nommé «CU Technical regulation »
- TR TS 029/2012 nommé "Safety Requirements for food additives, flavouring and technological aids".

L'ensemble de ces règles s'applique aussi bien pour la Russie que pour l'Arménie, la Biélorussie, le Kirghizistan et le Kazakhstan.

La langue utilisée sur l'étiquetage des denrées doit être celle du pays cible (ici le russe).

B- Champs d'application des règles de l'UAUE

L'UAUE a permis d'harmoniser les règles concernant :

- L'étiquetage des emballages des denrées et des emballages d'expédition.
- La gestion des matériaux d'emballages et leurs utilisations.
- La gestion des additifs alimentaires.

Le gouvernement russe peut mettre en place des règles supplémentaires du moment que celle-ci ne viennent pas en contradiction avec celles de l'UAUE. Par exemple, les règles concernant les limites de résidus de pesticides sont gérées par le gouvernement russe.

C- L'ÉTIQUETAGE DES DENREES ALIMENTAIRES IMPORTEES

D-1 Champs d'application

Tous produits préemballés, en vue de la vente au consommateur final, doit remplir les conditions d'étiquetages prévues par les codes de l'UAUE. Les règles concernant le transport des denrées (étiquetage des colis) sont également prévues par les codes de l'UAUE.

D-2 Mentions obligatoires

Les mentions obligatoires à indiquer sur l'étiquette produit sont :

- Le nom de l'aliment,
- La composition de la denrée alimentaire (liste des ingrédients)
- La quantité ou le volume net,
- La date de fabrication et la durée de vie
- Conditions de conservation et/ou le mode d'emploi
- Nom et adresse du fabricant
- Nom et adresse de l'importateur
- Information nutritionnelle,
- Marque de conformité EAC
- La déclaration du matériau d'emballage,
- Identification du lot (dans le cas des emballages pour le transport)

D-3 Langue du produit

L'étiquetage doit être traduit en russe.

D-4 Le nom du produit

Le nom du produit doit être indiqué sur l'étiquetage. Dans certains cas, le nom du produit est défini par la réglementation (viandes, huiles, produits de la mer...).

Si le nom de la denrée n'est pas codifié, le responsable de l'étiquetage peut employer un nom usuel ou à défaut un nom descriptif de la denrée.

Le nom de la denrée est accompagné du traitement physique, si son absence peut entraîner la confusion du consommateur.

D-5 Composition de la denrée (Liste des ingrédients)

La liste des ingrédients est précédée du terme « Composition » ou équivalent ;

Les ingrédients sont classés par ordre décroissant de poids au moment de la mise en œuvre. Le nom générique d'un ingrédient est autorisé pour certains produits (huiles, épices...). (Cf Annexe III). A défaut d'un nom générique, le nom d'un ingrédient doit être son nom usuel.

Les composants d'un "ingrédient composé" doivent être indiqués entre parenthèse, sauf :

- Si l'ingrédient ne comporte qu'un composant
- Si l'ingrédient composé est inférieur à 2% en poids. Dans ce cas il faudra indiquer seulement les additifs, les arômes et les allergènes.

Pour les arômes, il n'est pas nécessaire d'indiquer les composants de celui-ci. Le terme à utiliser est « flavor » / « ароматизаторы ».

Les auxiliaires technologiques ne sont pas soumis à l'étiquetage dans la liste des ingrédients.

Pour les additifs présents dans un produit, l'additif doit être précédé de sa classe fonctionnelle (par exemple : acidifiant) suivi du nom de l'additif (nom générique ou code E /INS).

D-6 Quantité nette

La quantité nette, pour les solides, est exprimée en unité de masse (grammes ou kilogramme). Pour les liquides, la quantité est exprimée en volume (millilitres ou Litres). L'utilisation des abréviations est autorisée.

Il est possible d'ajouter le nombre de pièces par colis. Ce nombre de pièces devient obligatoire si l'emballage principal contient des emballages individuels.

D-7 Allergènes

Certains composants de la denrée sont soumis à l'obligation d'afficher un avertissement. C'est le cas des additifs E122, E104, E110, E129, E124 et E102 qui doivent indiquer la mention *"Agent(s) who is (are) can have an adverse effect on activity and attention of children"*.

De même pour l'aspartame et ses dérivés qui doivent indiquer la mention « contains a source of phenylalanine »

Les allergènes à déclaration obligatoire sont :

Cacahuètes et dérivés	Aspartame
Moutarde	Sulfites
Céréales contenant du gluten	Le lait
Mollusques et ses dérivés	Soja
Graines de sésame	Les noix (sauf noix de coco)
Lupin	Crustacés et dérivés
Poissons et dérivés	Céleri
Oeufs	

Si les conditions de transformation sont susceptibles d'entraîner une contamination croisée des aliments, la mention « peut contenir des traces... » sera inscrite après la liste des ingrédients.

D-7 Date de fabrication et durée de vie produit

L'étiquetage des denrées indique la date de fabrication du produit et la durée de vie du produit.

- La date de fabrication : Correspond à la date de fabrication du produit ou dans certains cas à la date de mise en bouteille ou encore à la date d'emballage.
- La date de durabilité : peut être exprimé sous la forme d'une date ou sous la forme d'une durée.

Concernant la date de fabrication, elle est exprimée en heure, mois et année si la durée de vie du produit est inférieure à 72h. elle est exprimée en Jour, mois, année ou en mois, année si la date est supérieure à 72h.

La date de durabilité minimale :

- Best before + Jour/Mois/Heure si DDM < 72h
- Best before end ou best before + Mois/Année si durabilité supérieure à 3 mois
- Best before + mois/année si durabilité comprise entre 72h et 3 mois.
- Possibilité d'utiliser « go » + durée (ex. go 150 days) pour remplacer la date de durabilité. Le terme « go » peut être remplacé par « shelf life ».

Si le produit ne comporte pas de date de durabilité minimale, il est impératif d'inscrire la mention suivante : « shelf life is not limited under the conditions of storage ».

D-8 Mode d'emploi et conditions de stockage

L'indication des conditions de stockage est obligatoire lorsque des conditions spécifiques de conservation sont nécessaires pour préserver le produit jusqu'à la date de consommation.

Le mode d'emploi est requis lorsqu'une mauvaise utilisation est susceptible d'entraîner une dégradation du produit.

D-9 Nom et adresse

L'adresse du fabricant est obligatoire sur l'emballage des denrées alimentaires. Cette mention peut être inscrite en alphabet latin. L'adresse de l'importateur est également obligatoire pour les produits importés.

D-10 Déclaration nutritionnelle

La déclaration nutritionnelle est exprimée par quantité unitaire de 100g ou 100 ml. La déclaration peut être également complétée par les valeurs nutritionnelles par portion.

La déclaration nutritionnelle de base est composée de l'énergie (en KJ/KCAL), des protéines (g), des matières grasses (g), des glucides(g).

Si les protéines, les glucides ou les matières grasses représentent moins de 2% des AJR, leur inscription dans la déclaration nutritionnelle devient facultative.

Pour les vitamines et minéraux, l'inscription est autorisée du moment que la quantité du nutriment dépasse 5% des AJR.

D-11 Marque de conformité EAC

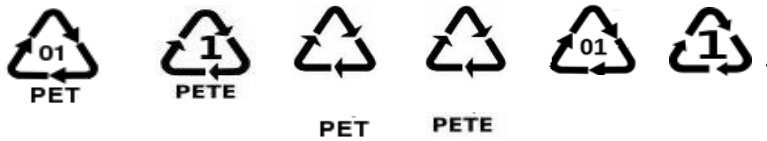
Tous les produits alimentaires doivent être soumis à une évaluation de conformité aux normes des règlements techniques de l'UEE avant leur importation dans l'Union économique eurasiennne (UEE). L'évaluation de la conformité prend la forme d'une déclaration EAC obligatoire ou d'un enregistrement officiel. À partir du 15 février 2015, tous les aliments doivent être déclarés et porter la marque de conformité EAC.



D-12 les matériaux de l'emballage

L'emballage doit également indiquer les matériaux mis en œuvre dans l'emballage. La marque est représentée par un nœud de Möbius et doit indiquer soit un code numérique soit l'abréviation du matériau impliqué ou les deux (Cf. Annexe II)

* Seules les lettres majuscules sont utilisées. Par exemple, polyéthylène téréphtalate (options):



** Marqué comme suit: La lettre latine C et une barre oblique pour indiquer le matériau principal en poids dans la composition. Par exemple, papier et carton / plastique / aluminium - C / PAP:



Pour les produits entrant en contact avec les aliments, le marquage ci-dessous doit être inscrit sur l'étiquette du produit.



Annexe I

Tableau d'analyse de l'étiquetage

Mention	Valeur cible	Conforme	Actions corrective
Langue utilisée	RUSSE		
Nom de la denrée	Nom réglementé, usuel ou descriptif		
Indication du lot	Indication du lot du produit (emballage de transport)		
Quantité nette	Unité de Masse ou volume Présentation de la quantité		
Nom et adresse	Nom et adresse du Fabricant Nom et adresse de l'importateur		
Liste des ingrédients	Intitulé « Composition » ou équivalent Par ordre décroissant Additifs autorisés Ingrédients composés Présence d'arômes autorisés		
Avertissement Allergènes	Avertissements présents selon composants Allergènes présents dans la liste ingrédients		
Date de durabilité et date de fabrication	Présence de la date de fabrication Présence de la date de durabilité ou de la durée de conservation Pas de date : Mention adaptée		
Mode d'emploi et conditions de stockage	Dans le cas de conditions spécifiques		
Déclaration nutritionnelle	Expression par 100g ou 100ml Energie, protéines, matières grasses, glucides Mentions facultatives		
Marque de conformité EAC	Marque présente		
Allégation nutritionnelle	Conforme aux apports de référence Tableau nutritionnel adapté		
Matériaux d'emballage	Marquage conforme Marquage Contact alimentaire		

Annexe II

Différents matériaux d'emballages

_____Matériau_____	Abréviation	Code numérique
Polyéthylène téréphtalate	PET или PETE	01 или 1
Polyéthylène haute densité	PE-HD или HDPE	02 или 2
Polychlorure de vinyle	PVC или V	03 или 3
Polyéthylène basse densité	PE-LD или LDPE	04 или 4
Polypropylène	PP	05 или 5
Polystyrène	PS	06 или 6
Autres types de plastiques	O или OTHER	07 или 7 8 – 19
Papier et carton		
Carton ondulé	PAP	20
Autres types de carton	PAP	21
Papier	PAP	22
Autres types de papier et de carton		23 – 39
Les métaux		
Acier	FE	40
En aluminium	ALU	41
Autres métaux		42 – 49
Bois et matériaux en bois		
Arbre	FOR	50
Liège	FOR	51

Autre		52 – 59
Textile		
Coton	TEX	60
Jute	TEX	61
Autre		62 – 69
Verre		
Verre clair	GL	70
Verre vert	GL	71
Verre brun	GL	72
Autres types de verres		73 – 79
Matériaux combinés **		
Papier et carton / divers matériaux		80
Papier et carton / plastique		81
		82
Papier et carton / aluminium		83
		84
Papier et carton / fer-blanc		85
Autre		86 – 89
		90
Plastique / aluminium		91
		92
Plastique / fer blanc		93 – 94
		95
Plastique / métaux divers		96
Verre / fer blanc		97

Annexe III : nom générique d'un ingrédient

Annex 1 to the technical regulations of the Customs Union "Food production in the part of its labeling "(TR CU 022/2011) Types of components	The names of species of food
1	2
Oils or fats, refined	Oil or fat with an indication of origin: vegetable or plant or animal or animal
Pressed cocoa butter, extraction or refined	Cocoa butter
Mixtures of fruit, the mass fraction of not more than 10 per cent of food products	Fruit
Mixed berries of not more than 10 percent of the mass fraction of food products	Berries
Candied fruits of not more than 10 percent of the mass fraction of food products	Candied fruit
Mixtures of vegetables, of not more than 10 percent of the mass fraction of food products	Vegetables
Honey any kind of natural	Honey
Flour mixture of two or more types of grains	Flour indicating the types of grain, of which it was made, in order of decreasing mass fraction
Starches and starches modified by enzymes or physical means	Starch *
* In addition, indicate the origin, for example - the potato.	
All fish species	Fish
Table salt (sodium chloride)	Salt
Cheese or mixture of cheeses	Cheese
Milk protein, caseins, caseinates, whey protein, and mixtures thereof	Milk protein
Spices of not more than 2 percent of the mass fraction of food products	Spices or spice mixtures
Spices of not more than 2 percent of the mass fraction of food products	Spices or spice mixtures
The starting materials used for the production of chewing gum	Basis of rubber
Sucrose all species	Sugar
Glucose anhydrous or monohydrate	Glucose
Molasses all types	Syrup or glucose syrup
Wines	Wine
All kinds of cereals	Groats
Soy protein (isolates, concentrates)	Soy protein
Egg products of all kinds	Egg products