

SYNTHESE REGLEMENTAIRE DE L'ETIQUETAGE ALIMENTAIRE EN AUSTRALIE

Date de révision : 01/04/2021

Version 2

Editeur : AANA / Jérémy BILY

A- Le cadre législatif australien

L'Australie a mis en place un cadre législatif contraignant en matière de biosécurité notamment sur l'importation des végétaux et des animaux et ceux afin de lutter contre la propagation d'organismes nuisibles sur le territoire.

L'importation des produits alimentaires en Australie est régie par le « **Imported Food Control Act 1992** ». L'Australie étant un pays fédéral il est possible de rencontrer des réglementations spécifiques en fonction de la province. A cela, il faut ajouter les lois du Commonwealth.

Afin de permettre l'harmonisation de l'ensemble de ces règles l'Australie et la Nouvelle Zélande ont créés le **FSANZ « Food Standard Australia New Zealand »**, dans l'optique de créer un cadre commun et harmonisé.

Ces principes sont tous répertoriés dans le code nommé « **Food Standards Code** ».

Attention, certaines règles comme les résidus maximum de pesticides ne concerne que l'état australien.

Concernant l'étiquetage des denrées alimentaires, le **Food Standards Code** s'applique aussi bien pour l'Australie que la Nouvelle Zélande.

B- Champs d'application du "Food standards code"

Le **FSC** (Food Standards Code) est composé de 5 chapitres :

1- *"Introduction and standards that apply to all food"* regroupant :

- Les exigences d'étiquetage pour l'ensemble des produits alimentaires,
- Les exigences concernant certains produits particuliers (Novel foods, produits irradiés),

- Les additifs,
- Les limites microbiologiques,
- Les contaminants et résidus de pesticides,

2- « *Food Standards* » regroupant les règles spécifiques par catégories d'aliments
Catégories produits: Céréales, fruits et légumes, viandes/poissons et œufs, huiles, produits laitiers, boissons non alcoolisés, boissons alcoolisées, sucres et miels, autres produits, produits infantiles.

3- « *Food safety standards* » - *seulement pour l'Australie* et se base sur les principes HACCP

4- « *Primary production* » - *seulement pour l'Australie*

5- « *Annexes* » au nombre de 29.

C- CHAMPS D'ETUDE DE LA SYNTHÈSE

La synthèse se basera sur l'application des deux premiers chapitres du **Food Standards Code**, qui pourra être utilisé aussi bien pour les produits exportés en Australie qu'en Nouvelle-Zélande.

D- L'ÉTIQUETAGE DES DENRÉES ALIMENTAIRES IMPORTÉES

D-1 Champs d'application

Tous produits préemballés, en vue de la vente au consommateur final doit remplir les conditions d'étiquetages prévues par le « **Food Standards Code** ».

Ces dispositions ne s'appliquent pas aux produits en vrac, aux produits qui seront réemballés sur place ou les produits emballés directement sur le lieu de vente. Cependant, les produits d'importation devront être accompagnés des informations nécessaires permettant un étiquetage ultérieur.

Pour les produits importés, il est conseillé de réaliser un étiquetage complet du produit ou du colis, au lieu de joindre les informations aux documents commerciaux.

D-2 Mentions obligatoires

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

- Le nom de l'aliment,
- L'indication du lot,
- Nom et adresse du fournisseur,
- Avis, avertissements sur certains composants, allergènes,
- Déclaration des ingrédients,
- Date de durabilité,
- Conditions de stockage et mode d'emploi,
- Information nutritionnelle,
- Allégation nutritionnelle,
- Déclaration spécifique de certains ingrédients mis en avant,

D-3 Langue du produit

L'étiquetage doit être traduit en anglais. La double traduction français/anglais est autorisée.

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 (c'est le cas de la confiture, des produits carnés...).

Si le produit ne dispose pas d'un nom prévu par la loi, le responsable de l'étiquetage peut employer un nom usuel ou à défaut un nom descriptif de la denrée.

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

D-5 Indication du lot

L'indication du numéro de lot est obligatoire sur les étiquettes à destinées au consommateur.

Les produits dont le packaging est inférieur à 100 cm² (attention ce n'est pas la dimension de l'étiquette), les produits étant identifiés par lot ou les glaces sont exemptés de l'indication du numéro de lot.

D-6 Adresse et nom du fournisseur

C'est l'adresse de l'importateur ou du distributeur responsable de la commercialisation du produit sur le sol australien ou néo-zélandais. L'adresse doit être localisée en Australie.

D-7 Avertissements, allergènes

Certains composants de la denrée sont soumis à l'obligation de mentionner un avertissement. Ces avertissements sont prévus au paragraphe 1.2.3 du code et à l'annexe 9. Par exemple, tous les produits contenant du pollen doivent indiquer la mention suivante sur l'étiquette : « The product contains bee pollen which can cause severe allergic reactions. » (cf. Annexe II)

Les allergènes doivent être indiqués dans la liste des ingrédients, si l'allergène est un ingrédient, un additif ou un auxiliaire technologique. Les allergènes doivent être indiqués en **Gras** le terme usuel doit être utilisé. L'allergène ne doit pas être en caractère plus petit que le reste de la liste des ingrédients.

Si le produit ne dispose pas de liste d'ingrédients, il faut indiquer l'allergène sur l'étiquetage « contains + nom de l'allergène »

Les allergènes à déclaration obligatoire sont :

Nom de l'allergène	Terme à utiliser
Sulfites (>10mg/kg)	Sulphites
Céréales contenant du gluten	Barley Oats Rye Wheat
Les noix	Almond Brazil nut Cashew Hazelnut Macadamia Pecan Pine nut Pistachio Walnut
Crustacés	Crustacean
Oeufs	Egg
Poissons	Fish
Lait	Milk
Mollusques	Mollusc
Cacahuètes	Peanut
Lupin	Lupin
Graine de sésame	Sesame
Soja	Soy, soya or soybean

D-8 Liste des ingrédients

La liste des ingrédients est précédée d'un terme « ingrédients » ou équivalent ;

Les ingrédients sont classés par ordre décroissant de poids au moment de la mise en œuvre. Le nom générique des ingrédients est autorisé selon l'annexe 10 du code. Par exemple, il est possible d'utiliser le mot « herbs » pour nommer les herbes aromatiques contenues dans le produit. (cf Annexe III). A défaut d'un nom générique, le nom d'un ingrédient doit être son nom usuel.

Les ingrédients d'un "ingrédient composé" doivent être indiqués entre parenthèse :

- Si l'ingrédient est supérieur à 5% du poids total du produit : tous les composants de l'ingrédient
- Si l'ingrédient est inférieur à 5% : seulement les additifs et les allergènes

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

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

D-9 Date de durabilité

A l'exception du pain cuit le jour même devant mentionner une date de cuisson, les produits alimentaires doivent indiquer une date limite de consommation ou une date de durabilité minimale.

Date Limite de consommation

Concerne les denrées périssables qui au-delà de la date ne sont plus consommables (risque sanitaire). Le terme à utiliser est « **use-by** » : suivi de la date ou d'une référence à sa localisation.

Date de durabilité minimale

Concerne les denrées non périssables qui au-delà de la date sont encore consommables mais présentent un risque de dégradation organoleptique. Le terme à utiliser est « **Best before** » : suivi de la date ou d'une référence à sa localisation.

Expression de la date

Pour les produits dont la date est inférieure à trois mois, la date peut être exprimée en jour et mois.

Pour les produits dont la date est supérieure à trois mois, la date peut être exprimée en mois et année.

Le jour doit être exprimé en valeur numérique, le mois en valeur numérique ou en lettres, l'année en valeur numérique de 2 ou 4 chiffres.

Exemple : best before (D/M/Y) : 23/12/2019 ou 23/12/19 ou 23/DEC/2019

La date d'emballage ou le code emballeur sont facultatifs.

D-10 Mode d'emploi et conditions de stockage

Les conditions de stockage et le mode d'emploi sont obligatoires lorsque des conditions spécifiques 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-11 Déclaration nutritionnelle

Le poids net est obligatoire sur les étiquettes du produit. Spécificité du code, ce critère est géré par le paragraphe « déclaration nutritionnelle ».

Le poids net (en g, kg ou L) doit être complété par le nombre de portion dans le colis.

La déclaration nutritionnelle est exprimée par portion et par quantité unitaire (en général par 100g).

La déclaration nutritionnelle de base est composée de l'énergie (en Kj ou en KJ/KCAL), des protéines (g), des graisses totales (g) dont les Acides gras saturés (g), des glucides(g) dont les sucres (g) et du sodium (mg) -> cf. tableau ci-dessous.

Tableau 1 : Présentation tableau nutritionnel de base

--

NUTRITION INFORMATION		
Servings per package: (insert number of servings)		
Serving size: g (or mL or other units as appropriate)		
	Quantity per serving	Quantity per 100 g (or 100 mL)
Energy	kJ (Cal)	kJ (Cal)
Protein	g	g
Fat, total	g	g
—saturated	g	g
Carbohydrate	g	g
—sugars	g	g
Sodium	mg (mmol)	mg (mmol)
(insert any other nutrient or biologically active substance to be declared)	g, mg, µg (or other units as appropriate)	g, mg, µg (or other units as appropriate)

Attention : toutes allégations nutritionnelles doivent faire l'objet d'une déclaration du nutriment dans le tableau nutritionnel.

D-12 Déclaration quantitative des composants caractéristiques

La proportion des ingrédients mis en avant dans le produit est requise sous forme de pourcentage. Les composants mis en avant sont les ingrédients nommés dans le nom du produit, les ingrédients mis en avant dans l'étiquetage (dessin, nom...) ou les ingrédients attendus par le consommateur dans la composition du produit.

D-13 Origine du produit

Depuis juillet 2018, l'indication de l'origine du pays de fabrication est obligatoire en Australie. Pour la Nouvelle Zélande ce critère reste facultatif.

Annexe I

Tableau d'analyse de l'étiquetage

Mention	Valeur cible	Conforme	Actions corrective
Langue utilisée	Anglais ou Anglais/ Français		
Nom de la denrée	Nom réglementé, usuel ou descriptif		
Indication du lot	Indication du lot du produit		
Nom et adresse	Nom et adresse du distributeur ou de l'importateur en Australie		
Liste des ingrédients	Intitulé « ingrédients » ou équivalent Par ordre décroissant Additifs autorisés Ingrédients composés		
Avertissement Allergènes	Avertissements présents selon composants Allergènes présents dans la liste ingrédients		
Date de durabilité	Denrées périssables : use-by Denrées non périssables : best before Format de la date		
Mode d'emploi et conditions de stockage	Dans le cas de conditions spécifiques		
Déclaration nutritionnelle	En accord avec le tableau numéro 1		
Déclaration quantitative	Composant mis en avant. Proportion de l'ingrédient		
Allégation nutritionnelle	Conforme aux apports de référence Tableau nutritionnel adapté		
Origine	Origine du pays de fabrication		

Annexe II

Avertissements produits par composant

<i>Item</i>	<i>Column 1</i>	<i>Column 2</i>
	<i>Food</i>	<i>Advisory statement indicating that ...</i>
1	(a) Bee pollen. (b) A food containing bee pollen as an ingredient.	the product contains bee pollen which can cause severe allergic reactions.
2	(a) A beverage made from cereals, nuts, seeds, or a combination of those ingredients, and that contains less than 3% m/m protein. (b) An evaporated or dried product made from cereals, nuts, or seeds, or a combination of those ingredients, and that when reconstituted as a beverage according to directions for direct consumption, contains less than 3% m/m protein.	the product is not suitable as a complete milk replacement for children under 5 years.
3	(a) A beverage made from cereals, nuts, seeds, or a combination of those ingredients, and that contains: (i) no less than 3% m/m protein; and (ii) no more than 2.5% m/m fat. (b) An evaporated or dried product made from cereals, nuts, seeds, or a combination of those ingredients, and that when reconstituted as a beverage according to directions for direct consumption, contains: (i) no less than 3% m/m protein; and (ii) no more than 2.5% m/m fat (c) Milk, or an analogue beverage made from soy, that contains no more than 2.5% m/m fat. (d) Evaporated milk, dried milk, or an equivalent product made from soy, that, when reconstituted as a beverage according to directions for direct consumption, contains no more than 2.5% m/m fat.	the product is not suitable as a complete milk replacement for children under 2 years.
4	A food that contains aspartame or aspartame-acesulphame salt.	the food contains phenylalanine.
5	A food that contains quinine.	the food contains quinine.
6	A food that contains guarana or extracts of guarana.	the food contains caffeine.
7	A food that contains added phytosterols, phytosterols or their esters.	(a) when consuming this product, it should be consumed as part of a healthy diet; and (b) the product may not be suitable for children under 5 years and pregnant or lactating women; and (c) plant sterols do not provide additional benefits when consumed in excess of 3 grams per day.
8	(a) A cola beverage that contains added caffeine. (b) A food that contains a cola beverage that also contains added caffeine as an ingredient.	the product contains caffeine.
9	(a) Propolis. (b) A food that contains propolis as an ingredient.	the product contains propolis which can cause severe allergic reactions.

<i>Item</i>	<i>Column 1</i>	<i>Column 2</i>
	<i>Food</i>	<i>Advisory statement indicating that ...</i>
10	Unpasteurised egg products.	the product is unpasteurised.
11	(a) Unpasteurised milk. (b) Unpasteurised liquid milk products.	the product has not been pasteurised.

Annexe III : nom générique d'un ingrédient

<i>Generic name</i>	<i>Condition for use (if any)</i>
cereals	If the cereal is wheat, rye, barley, oats or spelt or a hybridised strain of one of those cereals, the specific name of the cereal must be declared.
cheese	
cocoa butter	
crystallised fruit	
fats or oils	(a) The statement of ingredients must declare: <ul style="list-style-type: none"> (i) whether the source is animal or vegetable; and (ii) if the source of oil is lupin, peanut or sesame—the specific source name; and (iii) if the source of oil is soybeans and the oil has not been degummed, neutralised, bleached and deodorised—the specific source name; and (iv) if the food is a dairy product, including ice cream—the specific source of animal fats or oils. (b) This generic name must not be used for diacylglycerol oil.
fish	If crustacea, the specific name of the crustacea must be declared.
fruit	
gum base	
herbs	
meat	
milk protein	
milk solids	May be used to describe: <ul style="list-style-type: none"> (a) milk powder, skim milk powder or dried milk products; or (b) any 2 or more of the following ingredients: <ul style="list-style-type: none"> (i) whey; (ii) whey powder; (iii) whey proteins; (iv) lactose; (v) caseinates; (vi) milk proteins; (vii) milk fat.
nuts	The specific name of the nut must be declared.
poultry meat	
spices	
starch	(a) If the source of the starch is wheat, rye, barley, oats or spelt, or hybridised strains of those cereals—the specific name of the cereal must be declared.

Generic name	Condition for use (if any)
sugar	<p>(b) The name 'starch' may be used for any unmodified starch or any starch which has been modified by either physical means or enzymes.</p> <p>(a) The name 'sugar' may be used to describe:</p> <ul style="list-style-type: none">(i) white sugar; or(ii) white refined sugar; or(iii) caster sugar or castor sugar; or(iv) loaf sugar or cube sugar; or(v) icing sugar; or(vi) coffee sugar; or(vii) coffee crystals; or(viii) raw sugar. <p>(b) The name 'sugars' must not be used in a statement of ingredients.</p>
vegetables	
