

Transformation fermière: Faire des étiquettes correctes

Un étiquetage complet est incontournable pour les produits de haut niveau. Bio Suisse, Demeter et le FiBL ont publié une nouvelle fiche technique sur le sujet.

L'ordonnance sur l'étiquetage des denrées alimentaires, l'ordonnance bio et Bio Suisse prescrivent ce qui doit être déclaré sur les emballages, ce qui place parfois les fabricants devant certains défis. Bio Suisse, Demeter et le FiBL ont donc résumé toutes ces règles dans la fiche technique «L'étiquetage des denrées alimentaires biologiques» (voir encadré). Les produits le plus souvent élaborés à la ferme sont les sirops et les confitures. Les exemples qui suivent peuvent s'avérer utiles dans ces cas.

Faut-il aussi déclarer les quantités de chaque ingrédient?

» D'après l'ordonnance sur l'étiquetage des denrées alimentaires (art. 9 et 10), la quantité d'un ingrédient doit être déclarée s'il est mentionné dans la dénomination spécifique, p. ex. les fraises pour les confitures aux fraises. Cette règle n'est cependant pas valable pour les ingrédients utilisés en petites quantités pour

donner du goût comme les épices et les extraits d'épices. On pourrait donc renoncer à cette déclaration dans le cas d'un sirop comme le sirop de fleur de sureau, qui ne contient pas de produit transformé à base de fruits ou de petits fruits comme du jus ou du concentré, mais elle est obligatoire pour le sirop de framboise.

Combien de sucre une confiture doit-elle contenir?

» Les confitures et les gelées doivent contenir au minimum 50 pour cent de sucre – en comptant le sucre des fruits et le sucre ajouté. Vous pouvez déterminer la teneur en sucre avec un réfractomètre. La teneur en sucre peut aussi être calculée, mais la mesure avec un réfractomètre est

la méthode la plus précise. Elle devrait être mesurée une fois pour chaque recette.

Quelles sont les teneurs qui doivent être déclarées sur les étiquettes des confitures?


» Les étiquettes des confitures doivent mentionner la teneur totale en sucres ainsi que la teneur en fruits en grammes pour 100 grammes de produit fini. La teneur en sucre peut changer en fonction des fruits utilisés, par exemple si les pommes sont douces ou acides. La déclaration de la teneur totale en sucres devrait être obtenue séparément pour chaque produit. Chaque modification de recette impose une modification de l'étiquette.

Est que passe-t-il si j'aimerais faire une confiture avec moins de 50 pour cent de sucre?


Si on veut fabriquer un produit avec davantage de fruits, la déclaration devient plus simple. La teneur totale en sucres ne doit pas être déclarée et donc pas cal-

Exemple d'étiquette de sirop

Sirop de fleurs de sureau




Ingrédients: Sucre bio 63 % (D/CH), Extrait de fleurs de sureau bio 36 % (CH), Acidifiant: acide citrique




CH-BIO-XXX* **BIO** 5 dl
À consommer de préférence avant fin:
Août 2014
Joseph Échantillon, NPA Localité

Exemple d'étiquette de confiture

Confiture de fraise




Ingrédients: Fraises bio 50 % (CH), Sucre bio (D/CH), Gélifiant: pectine, jus de citron bio




Élaboré avec 50 g de fruits pour 100 g de confiture
Teneur totale en sucres:
58 g pour 100 g de confiture
CH-BIO-XXX* **BIO** 200 g
À consommer de préférence avant fin:
Août 2014
Joseph Échantillon, NPA Localité

Exemple d'étiquette de pâte à tartiner aux fruits

Pâte à tartiner aux fraises



Ingrédients: Fraises bio 65 % (CH), Sucre bio (D/CH), Gélifiant: pectine, acidifiant (acide tartrique, citrate de calcium)



CH-BIO-XXX* **BIO** 200 g
À consommer de préférence avant fin:
Août 2014
Joseph Échantillon, NPA Localité

Fiches techniques sur le sujet

La fiche technique «L'étiquetage des denrées alimentaires biologiques» de Bio Suisse, de Demeter et du FiBL peut être téléchargée depuis www.bio-suisse.ch → Transformateurs & Commerçants → Cahier des charges & règlements. D'autres informations sur le thème de l'étiquetage des confitures et des pâtes à tartiner aux fruits se trouvent dans la fiche technique d'Agridea correspondante: www.agridea-lausanne.ch → Publications → Catalogue des publications → Fiche technique «Confitures, gelées et pâtes à tartiner aux fruits».

nb, jh

culée. Le produit ne peut cependant plus être vendu comme confiture si la teneur totale en sucres du produit final est inférieure à 50 pour cent. Les produits qui contiennent moins de sucre doivent porter une autre dénomination spécifique, par exemple produit à tartiner ou pâte à tartiner aux fruits.

La diminution de la teneur en sucre diminue aussi la conservation du produit. L'avertissement facultatif suivant peut être mentionné sur le produit: «conserver au frais après ouverture». Cela peut aussi être valable pour les confitures avec une teneur totale en sucres inférieure à 60 pour cent.

Faut-il aussi déclarer les ingrédients eux-mêmes composés de plusieurs ingrédients?

➤ Si un ingrédient est composé de plusieurs ingrédients, tous les ingrédients qu'il contient doivent être déclarés séparément. Par exemple, si vous utilisez dans une pâte à tartiner aux fruits de l'Unigel ou du sucre gélifiant, vous devez déclarer la liste des ingrédients de ce produit. Dans le cas de l'Unigel: «..., gélifiant: pectine, acidifiant (acide tartrique, citrate de calcium)». Les bases légales concernant la déclaration et l'étiquetage se trouvent sur www.admin.ch dans les ordonnances suivantes:

- 817.022.21 «Ordonnance du DFI sur l'étiquetage et la publicité des denrées alimentaires (OEDA)»
- 817.022.111 «Ordonnance du DFI sur les boissons sans alcool (en particulier thé, infusions, café, jus, sirops, limonades)»
- 817.022.107 «Ordonnance du DFI sur les fruits, les légumes, les confitures et produits similaires»

Auteurs: Normen Böttcher, Jürg Hauri, Bio Suisse; graphiques: Jürg Hauri

La plateforme internet Web2Print permet d'imprimer soi-même des étiquettes individualisées à des prix avantageux, voir page 23.

* Le numéro de l'organisme de certification doit être mentionné à la place des XXX: 006 pour bio.inspecta AG, 086 pour BIO TEST AGRO AG.

PUBLICITÉ

IMPRESSUM

bioactualités



22^{ème} année

Parution 10 fois par an (vers le 20 du mois, sauf en janvier et en août), aussi en allemand (bioaktuell) et en italien (bioattualità)

Tirage 684 exemplaires français, 6586 exemplaires allemands (certifié WEMF)

Distribution Aux exploitations agricoles et aux entreprises sous licence Bio Suisse; Abonnement annuel Fr. 51.-, étranger Fr. 58.-

Éditeurs Bio Suisse (Association Suisse des organisations d'agriculture biologique) Peter Merian-Strasse 34, CH-4052 Bâle, tél. +41 (0)61 204 66 66, fax

+41 (0)61 204 66 11, www.bio-suisse.ch FiBL Institut de recherche de l'agriculture biologique, Ackerstrasse 113, case postale 219, CH-5070 Frick, tél. +41 (0)62 865 72 72, fax +41 (0)62 865 72 73, www.fibl.org

Rédaction Markus Spuhler (Rédacteur en chef), Petra Schwinghammer (Bio Suisse); Thomas Alföldi et Lukas Kilcher (FiBL); courriel redaction@bioactualites.ch

Traduction Manuel Perret, CH-1412 Ursins

Maquette Daniel Gorba (FiBL)

Impression Brogle Druck AG, case postale, CH-5073 Gipf-Oberfrick, tél. +41 (0)62 865 10 30

Publicité Erika Bayer, FiBL, case postale 219, CH-5070 Frick, tél. +41 (0)62 865 72 00, fax +41 (0)62 865 72 73, courriel publicite@bioactualites.ch

Abonnements et édition Bio Suisse, éditions bioactualités, Petra Schwinghammer, Peter Merian-Strasse 34, CH-4052 Bâle, tél. +41 (0)61 204 66 66, courriel edition@bioactualites.ch

bioactualités



Le magazine du mouvement bio (agriculture, transformation, commerce). Paraît chaque mois avec deux numéros doubles (juillet et décembre). 24 à 32 pages pour des informations concises sur l'essentiel de la pratique.

Éditeurs: Bio Suisse et FiBL

Je m'abonne à bio actualités: les 10 numéros annuels me coûteront Fr. 51.- (étranger: Fr. 58.-)

Nom

Prénom

Adresse

NPA/Localité

Date

Signature

bio

Envoyer à Bio Suisse, Édition bio actualités, Peter Merian-Strasse 34, CH-4053 Bâle, tél. +41(0)61 204 66 66, fax +41(0)61 204 66 11, courriel edition@bioactualites.ch