



Slow Food®

L'étiquette selon Slow Food

La position de Slow Food sur l'étiquetage
des produits alimentaires en Europe



Slow Food a toujours souligné l'importance d'une communication transparente sur les étiquettes des produits alimentaires afin que les consommateurs, correctement informés sur la qualité, la salubrité et la traçabilité des aliments qu'ils consomment, puissent faire des choix conscients.

Slow Food a accueilli positivement le Règlement (UE) n. 1169/2011, qui simplifie les normes en matière d'étiquetage des produits alimentaires et impose ainsi une étiquette claire, compréhensible et lisible (alinéa 9 du préambule). Traduit dans les 23 langues de l'UE, il sera appliqué par tous les États membres à partir du 13 décembre 2014, à l'exception de la réglementation relative à l'étiquetage nutritionnel qui entrera en vigueur à partir du 13 décembre 2016. Le règlement sera appliqué à tous les produits destinés au consommateur final, y compris ceux servis par les collectivités (restaurants, cantines, service traiteur) et destinés à être livrés aux collectivités (art. 1.3, 8.7). Les réglementations des seuls États devront ainsi être modifiées pour tenir compte des nouvelles dispositions. Le règlement se base sur quelques objectifs généraux, dans le but de garantir un niveau élevé de protection de la santé et des intérêts des consommateurs mais aussi de promouvoir la libre circulation des aliments produits et commercialisés légalement. Il spécifie en premier lieu la liste des mentions obligatoires à faire figurer sur les étiquettes (art. 9).

En la matière, en plus des dispositions déjà prévues par les **réglementations précédentes** :

- la dénomination de l'aliment, la liste des ingrédients, le poids net
- la date limite d'utilisation optimale ou la date limite de consommation
- les modalités de conservation
- le nom ou la raison sociale et l'adresse de l'opérateur responsable des informations présentes sur l'étiquette
- le titre alcoométrique volumique pour les boissons contenant plus de 1,2 % d'alcool
- les instructions d'utilisation dans le cas où leur omission rendrait difficile l'emploi adéquat de l'aliment

Le règlement 1169 introduit également quelques nouveautés. Les dispositions suivantes sont particulièrement significatives à nos yeux :

• **L'obligation de fournir une déclaration nutritionnelle.** Ce type d'information offre aux consommateurs des indications sur la valeur énergétique et les valeurs nutritionnelles d'un aliment. L'étiquette contiendra ainsi un tableau nutritionnel richement détaillé, faisant figurer sept éléments (valeur énergétique, graisses, acides gras saturés, glucides, protéines, sucres et sel). Pourront être ajoutés, sur une base facultative, d'autres éléments tels que les acides gras monoinsaturés et polyinsaturés, amidon, fibres, sels minéraux et vitamines, comme le stipule l'annexe XIII du règlement.

• Le législateur s'est également exprimé sur la **lisibilité de l'étiquette**, en spécifiant les différents facteurs qui la déterminent : dimensions des caractères, espace entre lettres et lignes, épaisseur de trait, type de couleur, proportion entre hauteur et largeur des lettres, superficie du matériau et contraste entre texte et fond.

• L'art. 26 introduit l'**obligation d'indiquer l'origine et la provenance des produits** dans le cas où son omission puisse induire en erreur le consommateur. Cette obligation est étendue à toutes les viandes – et non plus seulement aux viandes bovines comme le prévoyait la précédente réglementation –, y compris aux viandes ovines, caprines, porcines et avicoles (sauf évaluation négative de la part de la Commission européenne avant le délai prévu pour l'application du règlement). Le règlement laisse la place à des évaluations futures concernant l'indication de l'origine d'autres produits comme le lait et ses dérivés et les viandes utilisées comme ingrédients d'autres denrées alimentaires (art. 26).

• Toujours dans l'optique d'une plus grande transparence, l'obligation de spécifier le type d'**huile végétale** employé dans la liste des ingrédients (huile de palme, d'arachide, etc.) est une autre nouveauté importante.

• L'**obligation d'indiquer les ingrédients** allergènes est également prévue dans le cas de produits non emballés, comme ceux vendus dans les restaurants ou les cantines.



La date limite d'utilisation optimale et la date limite de consommation

Le nouveau règlement n'introduit pas de modifications à la réglementation précédente concernant l'indication d'une date limite d'utilisation optimale (DLUO) ou d'une date limite de consommation (DLC) sur les étiquettes des aliments.

Restent cependant valides les dispositions de la Directive 2000/13/CE prévoyant que, à quelques exceptions près, parmi les mentions obligatoires de l'étiquette des produits alimentaires emballés, doit figurer la DLUO avec la mention « à consommer de préférence avant le ». La DLUO est remplacée par la date limite de consommation (DLC) lorsque les produits emballés sont rapidement périssables d'un point de vue microbiologique et peuvent, après un certain temps, présenter un risque pour la santé du consommateur. La date limite de consommation doit être indiquée à l'aide de la mention « à consommer avant le ».

De nouveaux éléments ont cependant fait leur apparition dans le cadre des efforts faits par la Commission européenne pour réduire le gaspillage alimentaire. La Commission a ainsi mis en place une série d'initiatives visant à sensibiliser les consommateurs à ne pas jeter les aliments qui pourraient encore être consommés.

Nous soulignons également la publication récente d'une information adressée aux consommateurs sur l'interprétation correcte des mentions « à consommer de préférence avant le » (qui indique la date jusqu'à laquelle un aliment conserve toutes ses qualités spécifiques) et « à consommer avant le » (qui indique la date jusqu'à laquelle le produit peut être consommé en toute sécurité).

Slow Food applaudit les initiatives destinées à l'éducation des consommateurs et à une plus grande transparence de la filière alimentaire et souhaite que ces thématiques trouvent une plus grande place dans la Communication sur la durabilité des aliments attendue pour 2013.

Le règlement permet aux **États membres** de compléter la réglementation communautaire par des mesures nationales relatives à leurs propres produits (art. 39). Ces derniers **peuvent adopter des dispositions supplémentaires si celles-ci visent à protéger la santé publique et les consommateurs, prévenir les fraudes et réprimer la concurrence déloyale, protéger les droits de propriété industrielle et commerciale ou protéger les appellations d'origine contrôlée et protégée**. L'État membre souhaitant introduire une mesure nationale devra notifier son projet à la Commission et attendre un délai de trois mois pour le mettre en place, sauf d'un avis négatif de celle-ci.

Tout en appréciant l'esprit général du règlement (UE) n. 1169/2011 et en prenant acte des nouvelles dispositions introduites, Slow Food continue de déplorer le manque de détails des informations capables de mettre en évidence la qualité réelle du produit et de permettre aux consommateurs de faire des choix plus conscients.

Par conséquent, afin d'offrir aux consommateurs une information plus complète et transparente, Slow Food a lancé le projet d'**étiquette narrative**. L'étiquette narrative ne se substitue pas à l'étiquette légale mais la complète, en intégrant sur les emballages des informations complémentaires et des approfondissements : variétés et races impliquées dans les projets, techniques de conservation, fabrication des produits transformés et lieux d'origine, bien-être animal et conditions de conservation et de consommation.



Slow Food souhaite que :

- la **Commission européenne** adopte, d'ici au 13 décembre 2013, les actes d'exécution pour l'application de l'article 26, relatif à la mention obligatoire du pays d'origine ou du lieu de provenance des viandes ovines, caprines, porcines et avicoles et qu'elle s'exprime en faveur d'une obligation d'indiquer l'origine et la provenance d'autres produits tels que le lait, d'autres types de viande et les viandes utilisées comme ingrédients d'autres denrées alimentaires.
- les **États membres**, dans le cadre de leur pouvoir législatif (art. 39), renforcent l'esprit du règlement et adoptent des mesures visant à mettre en avant la qualité des produits. À cet effet, Slow Food propose son expérience sur les étiquettes narratives dans l'espoir que les États membres s'en inspirent.

Parallèlement, Slow Food s'efforcera de diffuser largement le projet auprès des producteurs européens. Ils pourront ainsi bénéficier d'exemples pratiques permettant à leurs produits de retrouver une valeur compétitive, grâce à une différenciation (basée sur leur authenticité) avec les produits dépourvus d'étiquette exhaustive.

Comment Slow Food conçoit-elle la qualité ?

De nombreux supports de communication accompagnant les produits alimentaires sont souvent trompeurs : ils font référence à des mondes paysans bucoliques, de présumées techniques traditionnelles ou de vagues saveurs anciennes. Ces éléments évocateurs sont très éloignés des qualités effectives des produits vantés. Ce sont souvent les petits produits artisanaux qui en sont pénalisés : leurs étiquettes sont parfaitement légales mais elles manquent de détails. Elles ne rendent ainsi pas justice aux fromages, gâteaux et charcuteries de grande qualité ni ne permettent de connaître pleinement l'environnement de production.

Si de nombreuses associations et institutions appellent fréquemment le public à une lecture plus attentive des étiquettes, les consommateurs sont souvent distraits au moment de l'achat. Les plus attentifs ne trouvent, quant à eux, que peu d'informations et de rares éléments d'approfondissement, les empêchant ainsi de faire leur choix en toute connaissance de cause.

Pour Slow Food, la **qualité** d'un produit alimentaire est **une histoire**. Une histoire qui commence toujours par son lieu d'origine : le lieu de domestication ou de diversification d'une espèce ; le lieu d'adaptation et naturel d'évolution d'une variété ou d'une race ; le lieu de développement d'une technique de culture, de transformation. Il faut, de ce fait, fournir des informations sur les caractéristiques de l'environnement et du territoire, puis sur les techniques de transformation, sur les méthodes de conservation et de commercialisation, sur la durabilité environnementale et, naturellement, sur les caractéristiques organoleptiques et nutritionnelles.

Ce concept de qualité, mûri par Slow Food grâce à vingt années d'expérience et de travail au contact de milliers de petits producteurs, constitue l'un des aspects les plus caractéristiques de notre activité par rapport à d'autres organisations engagées dans l'alimentation et l'agriculture.



L'étiquette narrative de Slow Food

L'étiquette narrative est composée d'une partie commune à tout type d'aliments, présentant en quelques points le « territoire » qui attribue au produit des caractéristiques spécifiques. Figurent ainsi la localité de production et ses caractéristiques pédoclimatiques, qui rendent le produit unique en lui conférant des caractéristiques identitaires et organoleptiques particulières. L'étiquette se termine par des « conseils d'utilisation » qui approfondissent les modalités de conservation et les éventuels emplois et associations de l'aliment.

L'étiquette narrative rapporte également des informations diverses suivant la catégorie des produits. Par exemple :

- Les étiquettes des produits végétaux décrivent les caractéristiques de la variété, les techniques de culture, le type de traitement administré, les modalités de désherbage et d'irrigation. Si les produits sont transformés, elles précisent les matières premières employées et leur filière de production.
- Les étiquettes des vins abordent des aspects qu'aucune autre étiquette ne relève, comme les supports additifs employés, les détails sur la culture de la vigne et le vieillissement en cave.
- Les étiquettes des fromages décrivent les races laitières, les types d'élevage et d'alimentation pratiqués (s'il s'agit de fourrage, est-il produit sur place ou certifié sans OGM), la superficie des pâturages, le bien-être effectif de l'animal dû aux méthodes d'élevage, les techniques de fabrication et d'affinage.

La Fondation Slow Food pour la Biodiversité a lancé le projet d'étiquette narrative en 2011 et l'a expérimenté en 2012 sur un échantillon d'environ 70 Sentinelles de différents pays. En 2013, elle travaillera en collaboration avec les producteurs de Sentinelles pour en lancer tout autant et veillera à diffuser plus largement l'expérience auprès des producteurs européens.

Melone cartucciaru di Paceco

Caratteristiche della varietà

Di forma ovoidale che termina con una punta, ha buccia gialla e polpa bianca, non eccessivamente dolce. È un melone d'inverno: si raccoglie da settembre all'inizio di ottobre e si può conservare appeso per un paio di mesi.

Territorio

Comuni di Trapani e Paceco.

Seme

Locale, conservato e riprodotto dai coltivatori del Presidio. Si semina da fine marzo ad aprile.

Coltivazione

Una volta preparato il terreno si semina direttamente in pieno campo in postarelle con 15 semi in ciascuna. Dopo la semina, quando le piante hanno raggiunto

dimensioni adeguate, vengono diradate, per evitare competizione per lo spazio, l'acqua, gli elementi nutritivi. Si pratica la rotazione con grano, aglio o legumi ogni 4 anni.

I produttori ricorrono alla fertilizzazione (con concime organico: letame di allevatori locali e minerale: azoto e fosforo, prima della semina) tenendo conto della tipologia del terreno e integrando le sostanze nutritive prelevate dalla pianta. Tale pratica avviene nel periodo più idoneo, in modo da mantenere o integrare la fertilità del suolo, evitando inutili concentrazioni nel terreno e il rilascio di sostanze inquinanti nelle falde acquifere.

Superficie coltivata

I 4 produttori del Presidio coltivano il melone cartucciaru su circa 2 ettari e mezzo

Gestione del suolo

Si pratica una lavorazione (aratura) subito dopo la raccolta di luglio e delle lavorazioni superficiali per contenere lo sviluppo di erbe infestanti.

Diserbo

Non praticato.

Trattamenti

Quelli previsti dai regolamenti regionali dell'agricoltura integrata.

Irrigazione

Non praticata.

Raccolta e post raccolta

Si raccoglie a mano, da settembre a inizio ottobre, a maturazione non ancora completa. I meloni sono quindi appesi a maturare in apposite strutture ben areate per almeno 20 giorni prima della commercializzazione.

Consigli d'uso

Il melone può essere conservato fino a dicembre-gennaio, appeso in un ambiente areato. È un ottimo frutto da tavola, e anche un ingrediente ideale per il gelato e per le tradizionali granite siciliane.



Presidio Slow Food

I Presidi sono progetti di Slow Food che tutelano piccole produzioni di qualità da salvaguardare, realizzate secondo pratiche tradizionali.



Irrigation Not practiced.

Harvest The garlic is harvested manually in June and then dried in the shade for 15 days. Following the ancient local techniques, the stems are braided into long strings with 12 to 25 heads.

Recommendation for use Keep the garlic in a cool, dry place, away from direct light. It can be eaten until the following spring.

The Presidium involves 12 producers gathered in the Ljubitovica Šarac Garlic Producer Association

Aglio šarac di Ljubitovica

Prodotto e confezionato da:
Associazione dei produttori di aglio "Sarac" di Ljubitovica
Ljubitovica 21201 Prgomet
Croazia
Importato per conto di Slow Food
Promozione srl da:
Scambi Sostenibili soc. coop.
Via Sammartino 72
90141 Palermo – Italia

Consumare preferibilmente entro:
04/2013

Lotto: 08/2012

Conservare in luogo fresco e asciutto.

g



Aglio šarac di Ljubitovica

Ljubitovica
Šarac Garlic

Caratteristiche della varietà Questo *Allium sativum*, luk in croato e češnjak in dalmatino, è una varietà serbevole, sapida, profumata. Le teste sono di dimensione media, gli spicchi sono bianchi, con sfumature che vanno dal rosa al viola.

Territorio Zona di Ljubitovica, nella regione Spalato-Dalmazia (Croazia), a 18 km dalla costa croata.

Propagazione I bulbilli sono selezionati e moltiplicati dai coltivatori del Presidio. L'impianto avviene manualmente dai primi di ottobre a fine novembre.

Coltivazione I bulbilli sono selezionati e moltiplicati dai coltivatori del Presidio. L'impianto avviene manualmente dai primi di ottobre a fine novembre.

Superficie coltivata I produttori del Presidio coltivano l'aglio su circa 50 ettari.

Gestione del suolo Lavorazioni superficiali per contenere lo sviluppo di erbe infestanti.

Diserbo Manuale e meccanico.

Trattamenti Quelli previsti dall'agricoltura integrata.

Irrigazione Non praticata.

Raccolta Si raccoglie a mano nel mese di giugno e si fa asciugare all'ombra per circa 15 giorni. I gambi sono intrecciati, secondo l'antica tecnica locale, in lunghe trecce da 12 o 25 bulbi.

Consigli d'uso Conservare l'aglio in ambiente fresco e asciutto, lontano dalla luce. Può essere consumato fino a primavera.

Il Presidio coinvolge 12 produttori riuniti nell'Associazione Produttori di Aglio Šarac di Ljubitovica.

Varietal characteristics This variety of *Allium sativum* - luk in Croatian and češnjak in Dalmatian - is tasty and aromatic with a long shelf life. The heads are medium-sized and the cloves are white with hues from pink to purple.

Production area The area of Ljubitovica in Split-Dalmatia county (Croatia), 18 km from the Croatian coastline.

Propagation The bulbils are selected and multiplied by the Presidium farmers. They are manually planted from the beginning of October until the end of November.

Cultivation Producers use fertilization (sheep, goat and chicken manure and mineral fertilizers) depending on the type of soil, integrating the nutrients taken from the plant. Fertilization is carried out at the optimal time (spring, before sowing the bulbils), so as to preserve or integrate the soil fertility and avoid unnecessary concentrations in the soil or the release of pollutants in groundwater.

Acreage The Presidium producers grow their garlic on about 50 hectares.

Soil management The surface is manually hoed to prevent weeds.

Weeding Manual and mechanical.

Treatments Those allowed by integrated farming.



Irrigation

On pratique l'irrigation localisée par l'intermédiaire de tuyaux goutteurs disposés sous la bâche de protection. La fraise présente un besoin hydrique important et l'irrigation a donc lieu tout le long de la pousse, à cadence variable.

Récolte

On récolte les fraises entre la mi-mai et juin, à la main, seulement après maturation complète. La récolte nécessite un soin extrême pour ne pas endommager le fruit délicat.

Conseils d'utilisation

Elle est excellente consommée fraîche, en pâtisserie et en confitures.



Fraise de Tortone

Presidia are Slow Food projects that work to protect small-scale producers and to safeguard quality, traditional products



www.slowfoodfoundation.com

Caractéristiques de la variété

La fraise de Tortone est de taille petite à moyenne, au parfum intense et à la saveur douce. Étant très délicate, elle est récoltée le matin et consommée dans les 48 heures.

Territoire

Commune de Tortone, à environ 200 mètres d'altitude.

Semis

Graines locales, reproduites et conservées par les cultivateurs de la Sentinelle. Chaque année, les cultivateurs préparent les plants pour une plantation entre mai et septembre.

Culture

Elle a lieu directement en terre, en disposant en proportion égale les plants mâles et femelles dans le fruitier. Peu avant leur maturité, on dispose de la paille entre les pieds pour protéger les fraisiers des intempéries. Les producteurs recourent à la fertilisation (par un engrais chimique prévu par les réglementations régionales de l'agriculture intégrée, avant la semence et pendant la reprise végétative) en tenant compte du type de terrain et en intégrant les substances nutritives prisées par la plante. Cette pratique a lieu aux moments les plus adéquats, de manière à maintenir ou à accroître la fertilité de la terre, en évitant des concentrations inutiles de fertilisants dans le sol et la diffusion de substances polluantes dans les nappes phréatiques.

Superficies cultivées

Environ 1 000 mètres carrés.

Gestion du sol

Travail superficiel de la terre et couverture par des bâches en plastique pour empêcher le développement des mauvaises herbes.

Désherbage

Manuel.

Traitements

Ceux prévus par la réglementation régionale de l'agriculture intégrée.



Document rédigé par: Arianna Marengo
Avec la collaboration de: Raffaella Ponzio, Cristina Agrillo

www.slowfood.com



Ce document est financé par l'Union européenne. Le contenu de cette publication relève de la seule responsabilité de l'auteur et ne peut en aucun cas être considéré comme reflétant la position de l'Union européenne.