



Spécialité : 3^{ème} année Licence ; Alimentation, Nutrition et Pathologies
Corrigé type de l'examen : Législation alimentaire

Réponse 1 : (2 pts)

La fraude alimentaire peut essentiellement se réaliser, soit par une tromperie proprement dite, soit par la falsification d'un produit.

Exemple : La tromperie sur la nature de la marchandise, sur les qualités substantielles, sur la composition et le dosage de certain composé, sur l'espèce ou l'origine, sur la quantité, sur l'identité de la marchandise.

Réponse 2 : (2 pts)

- Le Centre Algérien du Contrôle de la Qualité et de l'Emballage – CACQE
- Le contrôle des produits importés aux postes frontaliers

Réponse 3 : (3 pts)

Les objectifs du contrôle alimentaire :

- Protéger le consommateur : La santé et le droit public.
- Assurer la loyauté des transactions commerciales
- la maîtrise de la qualité des produits et services mis sur le marché.

Réponse 4 : (2 pts)

L'allégation est une mention qui affirme qu'un aliment possède des caractéristiques particulières liées à son origine, sa nature, sa composition, ses propriétés nutritionnelles, sa production et sa transformation.

Réponse 5 : (4 pts)

Les mentions d'étiquetage obligatoire :

- Nom du produit - Liste des ingrédients - Contenu net et poids égoutté.
- Nom et adresse - Pays d'origine - Mode d'emploi - Identification des lots.
- Datage et instruction de l'entreposage.

Réponse 6 : (2 pts)

- Méthodes physiques, chimiques et physico-chimiques.
- Méthodes microbiologiques.
- Méthodes microscopiques.
- Méthodes sensorielles.



Réponse 7 : (2 pts)

Le Codex Alimentarius est **une collection de normes alimentaires universellement** agréées et présentées de façon **uniforme**. Ces normes visent à **protéger**, partout dans le monde, la santé des consommateurs et les intérêts économiques de l'industrie alimentaire et à **favoriser les bonnes pratiques** commerciales.

Réponse 8 : (3 pts)

Le choix du matériau d'emballage sera défini en fonction du produit à conditionner, des technologies de conservation utilisées, de la durée de vie commerciale souhaitée, des conditions de stockage, de transport et de distribution.