

# Un point général sur l'information sur les denrées alimentaires

SOURCES : DAUCY 2014

## GÉNÉRALITÉS

### CADRE RÉGLEMENTAIRE

Le règlement **1169/2011 du 25 octobre 2011** est LE texte de base concernant l'information des consommateurs sur les denrées alimentaires.

Il répond à plusieurs objectifs :

- Atteindre un niveau élevé de **protection** de la santé des consommateurs.
- Garantir le **droit** du consommateur à l'**information**.
- **Prévenir** toute pratique pouvant induire le consommateur en **erreur**.
- **Simplification** de la législation et prise en compte de l'**évolution** de l'information sur les denrées alimentaires.
- Permettre la **libre circulation** de denrées **sûres, saines et loyales**.

### CHAMP D'APPLICATION (Art 1.3)

Ce texte s'applique :

- Aux **exploitants du secteur alimentaire** à tous les stades de la chaîne alimentaire
- À toutes les **denrées alimentaires destinées au consommateur final** y compris celles servies par les collectivités ou destinées à être livrées à des collectivités

Cependant s'il existe des **exigences d'étiquetage spécifiques** prévues par des dispositions particulières de l'UE ou nationales, celles-là **s'appliquent en priorité** (art 1.4). Ex : BIO, signes de qualité, métrologie, lot, marques de salubrité, allégations, produits de la pêche

« *Le spécifique l'emporte sur le général* »

### DÉFINITIONS (art 2)

- L'**article 2** et l'**annexe I** du texte précisent de **nombreuses définitions** auxquelles il faut se rapporter.
- Reprendre également les définitions dans les **textes suivants** :
  - Règlement 178/2002 : « denrée alimentaire », « législation alimentaire », « entreprise du secteur alimentaire », « exploitant du secteur alimentaire », « commerce de détail », « mise sur le marché », « consommateur final »
  - Règlement 852/2004 : « transformation », « produits non transformés », « produits transformés »
  - Règlement 853/2004 : « viandes », VSM », « préparations de viandes », « produits de la pêche », « Produits à base de viande »
  - Règlement 1332/2008 : « enzyme alimentaire »
  - Règlement 1333/2008 : « additif alimentaire », « auxiliaire technologique », « support »
  - Règlement 1334/2008 : « arôme »
  - Directive 2006/114 : « publicité »
  - Règlement 2913/1992 : « pays d'origine »

### LOYAUTÉ DE L'INFORMATION (art 7)

Les informations :

- **N'induisent pas** le consommateur en **erreur** (caractéristiques, qualité, composition, origine, mode de fabrication, distinction abusive, suggestions...)
- **Ne suggère pas** que la denrée possède des **caractéristiques particulières** alors que les denrées similaires possèdent ces mêmes caractéristiques (**présence ou absence de certains ingrédients**)
- sont précises, **claires**, facilement compréhensibles
- **N'attribuent pas**, ni n'évoquent, des **propriétés** de prévention, traitement, guérison d'une maladie

Cela s'applique à :

- La **publicité**
- La **présentation des denrées alimentaires** (forme / aspect de la denrée, emballage, disposition, environnement)

## RESPONSABILITÉS

Entreprise du secteur alimentaire : toute entreprise assurant des activités liées aux étapes de production, transformation, distribution de denrées alimentaires (cf Rglt 178/2002)

Exploitant du secteur alimentaire : personne physique ou morale chargée de garantir le respect de la législation alimentaire dans l'entreprise qu'elle contrôle (cf Rglt 178/2002)

- Le **responsable** des informations sur les denrées alimentaires est

**L'exploitant sous le nom ou la raison sociale** duquel la denrée alimentaire est **commercialisée**

Ou **l'importateur** en UE si l'exploitant est hors UE (art 8.1)

- L'exploitant responsable des informations sur les denrées alimentaires veille à la **présence et à l'exactitude des informations** sur les denrées alimentaires (UE et nationales) (art 8.2)

- L'exploitant qui n'a pas d'influence sur les informations sur les denrées alimentaires **ne fournit pas des denrées alimentaires** dont il sait ou suppose qu'elles ne sont **pas conformes** à la législation (art 8.3)

- L'exploitant du secteur alimentaire, dans l'entreprise placée sous son contrôle, est **responsable de toute modification** apportée aux informations sur les denrées alimentaires (art 8.4)

- L'exploitant du secteur alimentaire, dans l'entreprise placée sous son contrôle,

**Assure et vérifie la conformité avec la législation** concernant l'information sur les denrées alimentaires (art 8.5)

**Veille** à ce que les informations des denrées non préemballées destinées au consommateur final ou aux collectivités soient **transmises à l'exploitant recevant ces denrées** afin qu'il puisse les transmettre au consommateur final (art 8.6)

- L'exploitant du secteur alimentaire qui fournit à un autre exploitant une denrée alimentaire non destinée au consommateur final ou à une collectivité, veille à **fournir suffisamment d'informations pour permettre l'information adéquate du consommateur final** (art 8.8)

## LES MENTIONS OBLIGATOIRES

### PRÉSENTATION DES MENTIONS

Toutes les mentions obligatoires doivent être **visibles** et **clairement lisibles** (art 13.1)

Les mentions facultatives **n'empiètent pas sur l'espace disponible** pour les mentions obligatoires (art 37)

**Taille minimale** des caractères (on entend la taille du « x ») (art 13.2, 13.3 & annexe IV) :

- Face la plus grande de l'emballage > **80cm<sup>2</sup> \_ 1.2mm**
- Face la plus grande de l'emballage < **80cm<sup>2</sup> \_ 0.9mm**

On parle de taille de **l'emballage** et non de l'étiquette !

**Langue** facilement compréhensible par le consommateur **du pays de commercialisation** (art 15)

### LISTE DES MENTIONS

Les 12 mentions **obligatoires** (art 9) :

1. Dénomination de la denrée alimentaire (1) (2)
2. Liste des ingrédients
3. Allergènes listés à l'annexe II (2)
4. Quantité de certains ingrédients
5. Quantité nette (1) (2)
6. DLC ou DLUO (2)
7. Conditions particulières de conservation et/ou d'utilisation
8. Nom ou raison sociale ET adresse de l'exploitant
9. Pays d'origine ou lieu de provenance
10. Mode d'emploi
11. Titre alcoométrique volumique (pour les boissons >1.2% d'alcool) (1)
12. Déclaration nutritionnelle

(1) : Ces mentions figurent dans le **même champ visuel** (art 13.5) (sauf pour bouteilles verre et emballages dont la surface la plus grande <10cm<sup>2</sup> (Art 13.6))

(2) : Seules mentions obligatoires pour les emballages dont la surface la plus grande <10cm<sup>2</sup>. Les autres mentions sont mises à disposition par d'autres moyens (Art 16.2)

Des **mentions obligatoires complémentaires** sont prévues pour les denrées alimentaires suivantes

(Art 10.1 et annexe III) :

- Denrées alimentaires emballées dans certains gaz
- Denrées alimentaires contenant des édulcorants
- Denrées alimentaires contenant de la réglisse
- Boisson à teneur élevée en caféine ou avec adjonction de caféine
- Denrées alimentaires avec adjonction de stérols ou stanols végétaux
- Viandes et préparations de viandes congelées, produits non transformés de la pêche congelés
- + Denrées contenant des colorants azoïques (Rgl 1333/2008 annexe V)

**Autres mentions obligatoires** apportées par des textes généraux :

- Identification du **lot** : Rgl 2011/91
- **Marque de salubrité** : Rgl 853/2004
- **Métrologie** : Dir 76/211 modifiée
- **Produits surgelés** : Dir 89/108 modifiée

L'utilisation **d'allégations volontaires** entraîne l'apparition de **nouvelles mentions obligatoires** :

- Produits BIO : Rgl 834/2007 et Rgl 889/2008
- Allégations nutritionnelles et de santé : Rgl 1924/2006
- Aliments diététiques : Rgl 953/2009
- Adjonction de vitamines et minéraux : Rgl 1925/2006.

## DÉTAIL DES MENTIONS OBLIGATOIRES

### 1- Dénomination de la denrée alimentaire (Art 17 & annexe VI)

- C'est sa **dénomination légale** OU à défaut son **nom usuel** OU à défaut un **nom descriptif** (suffisamment clair pour ne pas le confondre avec une autre denrée)

- Elle est compréhensible par les consommateurs du pays de **commercialisation**

La dénomination est assortie de **l'état physique** (recongelé, surgelé...) dans lequel se trouve la denrée ou du **traitement spécifique** subi (fumé, concentré, irradié...)

Tout ingrédient **normalement présent mais substitué** doit être indiqué (annexe VI A.4)

Pour certains produits animaux, l'ajout de **protéines**, **l'eau ajoutée** ou l'aspect d'une pièce entière d'un **produit reconstitué** doivent être indiqués (annexe VI A.5, 6 & 7)

Des mentions particulières doivent accompagner la **viande hachée** (annexe VI B)

Un **boyaux** de saucisse **non comestible** laissé dans le produit doit être indiqué (annexe VI C)

### 2- Liste des ingrédients (Art 18 & annexe VII)

- Précéder cette liste du terme « **ingrédient** » ou d'une mention comportant ce terme (Art 18.1)

- Ordre **décroissant** de l'importance pondérale **à la mise oeuvre** (Art 18.1)

- Désigner les ingrédients par leur **nom spécifique** (suivre les mêmes règles que pour la dénomination) (Art 18.2)

- Les nanomatériaux sont suivis du mot « **[nano]** »

Certaines catégories d'ingrédients font l'objet de dispositions particulières relatives à **l'énumération par importance pondérale**. (annexe VII A)

Certains ingrédients peuvent être désignés par le **nom d'une catégorie** plutôt que par un nom spécifique (annexe VII B)

Les **additifs et enzymes** sont désignés par le nom de la catégorie suivi de leur nom spécifique (ou n°E)

(annexe VII C). Attention on parle désormais d'« antioxydant », « sels émulsifiants », « antimoussant ». Sont ajoutés : « agent moussant » et « séquestrant ».

Les **arômes** sont désignés suivant les dispositions du règlement 1334/2008 (annexe VII D)

Les **ingrédients composés** entrant dans la recette sont étiquetés suivant les dispositions de l'annexe VII E

La **liste** des ingrédients **n'est pas requise** pour les denrées alimentaires suivantes (Art 19) :

- Fruits et légumes frais non épluchés
- Eaux gazéifiées
- Vinaigre de fermentation
- Fromages, beurres, laits et crèmes fermentés
- Produits mono-ingrédient

**L'indication des constituants suivants n'est pas requise**, sauf en cas d'allergène, dans la liste des ingrédients (art 20):

- Ingrédients temporairement soustraits pour être réincorporés ensuite
- Additifs et enzymes alimentaires apportés par leur présence dans l'un des ingrédients et n'ayant plus de fonction technologique dans le produit fini
- Additifs et enzymes utilisés comme auxiliaires technologiques
- Supports
- Substances autres que les additifs utilisées de la même façon que les auxiliaires technologique
- L'eau en tant que liquide de couverture non consommé
- L'eau de reconstitution des ingrédients concentrés ou déshydratés.

### 3- Substances provoquant des allergies (Art 21 & annexe II)

- Indiquées **dans la liste des ingrédients** suivies d'une **référence claire** au nom de la substance (annexe II)

- Le nom de l'allergène **se distingue clairement de la liste des ingrédients** (corps ou style de caractère, couleur du fond) (Art 21b)

- Si un **même allergène est présent dans différents ingrédients** ou auxiliaires technologiques constituant la denrée, **il est répété** pour chacun ; l'opérateur peut cependant choisir de faire un **renvoi en fin de liste d'ingrédient**.

S'il n'y a pas de liste d'ingrédient, l'allergène apparaît sous la forme : « **contient** : nom de la substance énuméré à l'annexe II ».

La mention de l'allergène n'est pas demandée si la dénomination de la denrée ou de l'ingrédient est suffisamment **explicite**. Ex : crème fraîche, inutile de noter « lait ». Par contre, **l'ingrédient devra alors se distinguer clairement** de la liste des ingrédients

### 4- Indication quantitative des ingrédients = QUID (Art 22 & annexe VIII)

- **Obligatoire** si l'ingrédient :

- **figure dans la dénomination** ou y est associé par le consommateur

- est mis en évidence dans l'étiquetage par une **représentation graphique**

- est **essentiel** pour **caractériser** la denrée et la distinguer de produits similaires

- Exprimé en **pourcentage** de la quantité de l'ingrédient **à la mise en oeuvre** (Annexe VIII 3 & 4). C'est un pourcentage **moyen**. On n'indique pas de « % mini »

- **Localisation** : soit dans la dénomination de la denrée, soit à proximité immédiate de la dénomination, soit dans la liste des ingrédients à la suite de l'ingrédient

Pour certains ingrédients, l'indication quantitative n'est pas requise, (annexe VIII)

### 5- Quantité nette (Art 23 & annexe IX)

- **Expression** : **Volume** pour les produits liquides (l, cl, ml) et **Masse** pour les autres produits (kg, g)

- La directive 76/211 modifiée précise les **tailles minimales à respecter** par catégorie de poids

- Dans le cas des produits avec **liquide de couverture**, il faut également indiquer un **poids net égoutté**

- Pour les produits **glazurés**, le poids net déclaré **ne doit pas comprendre** le poids de la glace

Pour certains produits, l'indication de la quantité nette n'est pas requise (annexe IX)

### 6- Date de durabilité minimale, date limite de consommation et date de congélation (Art 24 & annexe X)

#### **Date de durabilité minimale :**

- **Expression** : « A consommer de préférence avant le : date avec jour »

« À consommer de préférence avant fin : autres cas »

La date peut être remplacée par l'endroit où elle est indiquée sur l'étiquetage

- Préciser les **conditions de conservation** si nécessaire : **Date = jour + mois + année**

Cependant si :

- durabilité < 3 mois : date = jour + mois

- 3 mois < durabilité < 18 mois : date = mois + année

- durabilité > 18 mois : date = année

Pour certains produits, l'indication de la date de durabilité minimale n'est pas requise (annexe X)

#### **Date limite de consommation :**

- Denrées **microbiologiquement très périssables**. Au-delà, le produit est dangereux

- **Expression** : « à consommer jusqu'au : date avec jour, mois et éventuellement l'année »

La date peut être remplacée par l'endroit où elle est indiquée sur l'étiquetage

- Préciser les **conditions de conservation à respecter**

- Indiquée sur **chaque portion individuelle** préemballée

**Date de congélation** : (uniquement pour les viandes congelées, préparations de viandes congelées et produits non transformés de la pêche congelés : annexe III.6). C'est la date à laquelle a été faite la congélation sur la denrée préemballée

- **Expression** : « produit congelé le : date avec jour, mois et année »

La date peut être remplacée par l'endroit où elle est indiquée sur l'étiquetage

### 7- Conditions de conservation et/ou d'utilisation (Art 25)

- **Obligatoire** si leur absence risque d'entraîner une mauvaise conservation / utilisation de la denrée.

Le cas échéant, il faut indiquer les conditions de conservation et le délai de consommation du produit après ouverture (la date de durabilité ne s'appliquant plus une fois le produit ouvert)

### 8- Nom ou raison sociale ET adresse de l'exploitant

- **Obligatoire**

Ils déterminent le responsable des informations sur les denrées alimentaires.

### 9- Pays d'origine ou lieu de provenance (Art 26 & annexe XI)

- S'il existe des **textes spécifiques liés à l'origine** : (viandes bovines, AOP, IGP, poissons...), ceux-ci s'appliquent **en priorité**

- **Obligatoire**

· Si son absence risque d'induire le consommateur en erreur sur l'origine ou la provenance réelle de la denrée (règle actuelle), y compris avec les illustrations ou les informations jointes à la denrée

· Pour les viandes fraîches, réfrigérées ou congelées de porcs, ovins, caprins, volailles

*Modalités d'application de ce point décrites dans R 1337/2013 du 13/12/2013*

· Si une origine est indiquée et qu'elle diffère de son ingrédient primaire

*(L'application de ce point sera décrite au plus tard le 13/12/2013 ... toujours en attente)*

**Ingrédient primaire** = majoritaire [>50%] ou caractéristique [associé à la dénomination par le consommateur]

- Soit on indique l'origine de l'ingrédient primaire

- Soit on indique que l'ingrédient primaire a une origine autre que celle de la denrée alimentaire

### 10- Mode d'emploi (Art 27)

- **Obligatoire**

Au cas où son absence rendrait difficile l'usage approprié de la denrée

### 11- Titre alcoométrique (Art 28 & annexe XII)

- **Obligatoire**

Pour les boissons titrant à **plus de 1.2% d'alcool** en volume

Déterminé à 20°C, il est exprimé avec une décimale. Les tolérances sont précisées à l'annexe XII en fonction des boissons

### 12- Déclaration nutritionnelle (Art 30 à 35 & annexes I, V, XIII, XIV et XV)

- (Voir chapitre ci-dessous)

## SPÉCIFICITÉ DE LA DÉCLARATION NUTRITIONNELLE (Art 30 à 35 & annexes I, V, XIII, XIV et XV)

- Elle devient **obligatoire**, sauf pour les denrées listées à l'annexe V
- La déclaration nutritionnelle se rapporte à la denrée alimentaire **telle que vendue** (art 31.3)

Sinon, il faut veiller à décrire le mode de préparation et préciser que les valeurs déclarées sont sur la denrée prête à être consommée.

Les **définitions** spécifiques à l'étiquetage nutritionnel sont précisées en *annexe I*

- 7 éléments **obligatoires** (art 30.1) :

- Energie
- Matières grasses
- Acides gras saturés
- Glucides
- Sucres
- Protéines
- Sel

- Déclaration **volontaire** d'un ou plusieurs des éléments suivants (art 30.2) :

- Acides gras mono-insaturés,
- Acides gras polyinsaturés,
- Polyols,
- Amidon,
- Fibres alimentaires,
- Vitamines et minéraux énumérés à l'annexe XIII. Quantités significatives nécessaires.

Tout autre nutriment que ceux de ces listes n'est pas autorisé

Un nutriment ne faisant pas partie de ces listes pourrait apparaître sur l'étiquetage s'il est indiqué dans le cadre de la réglementation sur les allégations nutritionnelles et de santé (Règlement n°1924/2006) et donc accompagné d'une telle allégation autorisée par le règlement

*Ex : le sodium ne fait pas partie des nutriments étiquetables dans le cadre de INCO. Cependant il existe des allégations autorisées relatives au sodium. Si le produit répond aux conditions d'utilisation d'une allégation, celle-ci peut être indiquée sur l'emballage et doit alors être accompagnée de la teneur en sodium.*

### Répétition en face avant :

- Informations pouvant être **répétées** (art 30.3) :

- Energie
- OU

- Energie, matières grasses, acides gras saturés, sucres **ET** sel

Les mentions ne peuvent être **répétées** que dans le **champ visuel principal** (Art 34.3)

La taille de caractère minimale est de 1.2 mm

### Unités utilisables :

- **Répétition de l'Énergie :**

**En kJ ET en kcal** (Art 32.1)

Expression : **par 100 g/ml** (Art 32.2) + de manière volontaire par portion ou unité de consommation (Art 33.1 a)

**ET en % des AQR** de manière **volontaire**

Expression : par 100 g/ml (Art 32.4) **ET/OU** par portion ou unité de consommation (Art 33.1 c)

- **Répétition de l'Énergie, matières grasses, acides gras saturés, sucres et sel :**

- Energie

**En kJ ET en kcal** (Art 32.1)

Expression : **par 100 g/ml** (Art 32.2) + de manière volontaire par portion ou unité de consommation (Art 33.1 a)

**ET en % des AQR** de manière **volontaire**

Expression : par 100 g/ml (Art 32.4) **ET/OU** par portion ou unité de consommation (Art 33.1 c)

Matières grasses, acides gras saturés, sucres, sel :

**En grammes** (Art 32.1)

Expression : par 100 g/ml (Art 32.2) + de manière volontaire par portion ou unité de consommation (Art 33.1 a)

**OU seulement par portion** ou unité de consommation (Art 33.2)

**ET en % des AQR** de manière **volontaire**

Expression : par 100 g/ml (Art 32.4) **ET/OU** par portion ou unité de consommation (Art 33.1 c)

**OU seulement par portion** ou unité de consommation (Art 33.2)

**ATTENTION** : si la quantité de nutriments est indiquée uniquement par portion ou unité de consommation, alors la valeur énergétique doit également être indiquée par portion ou unité de consommation, en plus de l'indication par 100 g ou 100 ml.

**Présentation type du tableau de déclaration nutritionnelle :**

- Présentation sous forme de **tableau**. Une présentation en ligne est possible si la lisibilité des autres mentions obligatoires risque d'être altérée (Art 34.2)

Ordre des nutriments à respecter

Pour 100 ml pour les produits liquides  
Pour 100 g pour les autres produits

kcal ET kJ

Déclaration nutritionnelle			
	Pour 100g/100ml	Par portion ou unité de consommation	% des apports de référence <sup>(*)</sup> pour 100g/ml ou par portion/unité
Energie	kJ /kcal	kJ / kcal	%
Matières grasses dont	g	g	%
• Acides gras saturés	g	g	%
• Acides gras mono-insaturés	g	g	
• Acides gras polyinsaturés	g	g	
Glucides dont	g	g	%
• Sucres	g	g	%
• Polyols	g	g	
• Amidon	g	g	
Fibres alimentaires	g	g	
Protéines	g	g	%
Sel	g	g	%

(\*) Apport de référence pour un adulte-type (8400kJ/2000kcal)

	Pour 100g/100ml	Par portion ou unité de consommation	% des apports quotidiens de référence (AQR) pour 100g	% des apports quotidiens de référence (AQR) par portion
Vitamines et minéraux	Unités précisées dans l'annexe XIII	Unités précisées dans l'annexe XIII	% / 100g	% / portion

Mention exacte à indiquer si précision des % des apports de référence

Chiffres alignés

Volontaire

Obligatoire

Expression par portion ou unité : quantifier la portion/unité et indiquer leur nombre à proximité immédiate

Taille des caractères à respecter (1.2 ou 0.9mm)

- Si les quantités d'un nutriment sont **négligeables**, on peut noter à proximité du tableau « contient des quantités négligeable de ... » ou « traces de » (Art 34.5)

- Dans le cas des **emballages multilingues**, les traductions peuvent apparaître dans le tableau ou les tableaux peuvent être multipliés par autant que de langues utilisées. Cependant il n'est pas possible de mettre sur un même étiquetage deux tableaux répondant à des réglementations différentes et donc présenté différemment.

- On peut indiquer un nombre de portions approximatif. (Ex. : environ 2 portions)

- On peut indiquer à proximité du tableau que la « **teneur en sel est exclusivement due à la présence de sodium présent naturellement** » (Art 30.1.b)

## LES MENTIONS FACULTATIVES

### **EXIGENCES** (Art 36.1)

Des denrées peuvent être exemptées de l'obligation d'étiqueter certaines mentions obligatoires des articles 9 et 10 (Ex : petits emballages exemptés d'étiquetage nutritionnel).

Un opérateur peut choisir de les étiqueter de manière volontaire alors qu'il n'y est pas obligé.

Dans ce cas, les **mentions des articles 9 et 10 fournies volontairement** doivent respecter les exigences des **sections 2** (Dispositions détaillées sur les mentions obligatoires) et **3** (Déclaration nutritionnelle) du chapitre IV. De même si des mentions obligatoires font l'objet d'une répétition.

Ainsi, seule une partie des dispositions du Règlement s'applique à ces mentions, qui n'ont pas à respecter, par exemple, la taille minimale de caractère (section 1 du chapitre IV).

### **AUTRES MENTIONS** (Art 36.2)

Les **informations** fournies à titre **volontaire** :

- ne doivent pas induire le consommateur en **erreur**
- ne doivent pas être **ambiguës** et **déroutantes** pour les consommateurs (respect de l'article 7 sur les pratiques loyales en matière d'information),
- doivent se fonder, le cas échéant, sur des **données scientifiques pertinentes**.

### **PRESENTATION** (Art 37)

Les informations facultatives **n'empiètent pas sur l'espace disponible** pour les informations obligatoires