



GUIDE

QUESTIONS-REponses ANIA-FCD

POUR L'APPLICATION DU REGLEMENT (UE) N° 1169/2011

CONCERNANT L'INFORMATION DES CONSOMMATEURS

SUR LES DENREES ALIMENTAIRES

Version validée du 11 mars 2013

INTRODUCTION

Le règlement (UE) n° 1169/2011 concernant l'information des consommateurs sur les denrées alimentaires a été adopté le 25 octobre 2011. Issu d'une proposition de la Commission européenne de janvier 2008, il consolide les dispositions relatives à l'étiquetage général et à l'étiquetage nutritionnel et abroge les directives 2000/13/CE et 90/496/CEE.

Ce règlement est directement applicable par les Etats membres sans qu'il soit nécessaire de le transposer en droit interne. Ainsi, de nombreuses dispositions du Code de la consommation devraient être abrogées dans les mois à venir.

Malgré l'objectif initial de simplification de la réglementation, ce texte soulève beaucoup de questions et plusieurs travaux sont encore en cours au niveau européen. L'ANIA et la FCD proposent aux opérateurs ce questions-réponses qui a vocation à répondre aux questions les plus fréquentes pouvant être soulevées par ce texte, ci-après dénommé le Règlement. Ce document s'appuie notamment sur le guide commun FoodDrinkEurope-Eurocommerce et sur [le questions-réponses de la Commission européenne publié le 31 janvier 2013](#).

Les dispositions réglementaires relatives à l'étiquetage de l'origine doivent être précisées par des actes d'exécution non encore adoptés. Ainsi, ces règles n'étant pas précisées, l'étiquetage de l'origine n'est pas abordé dans ce document et le sera ultérieurement.

Les dispositions spécifiques relatives à l'information des consommateurs figurant dans d'autres textes (directives, règlements, etc.) ne sont pas traitées dans ce document.

AVERTISSEMENT

L'ANIA et la FCD rappellent que ce document est un outil professionnel qui ne constitue pas une interprétation officielle du Règlement. En outre, il n'exempte pas les entreprises du respect du principe général de ne pas induire le consommateur en erreur.

LEGENDE

Les extraits des textes réglementaires sont indiqués *en italique*.

Les réponses qui sont une lecture du texte et qui ne sont pas une interprétation ANIA-FCD sont identifiées par ce symbole :



SOMMAIRE :

PARTIE 1. DISPOSITIONS GENERALES (HORS ETIQUETAGE NUTRITIONNEL).....7

1. Champ d'application.....	7
1.1. Dans le cas de denrées alimentaires remises à un exploitant du secteur alimentaire mais qui ne sont pas destinées au consommateur final ou à une collectivité (B to B), quelles sont les informations à fournir ?	8
1.2. Dans le cas de denrées alimentaires préemballées vendues à un exploitant autre qu'une collectivité et destinées à être remises au consommateur final sous une autre forme (à la coupe par exemple), quelles sont les informations à fournir ?.....	8
1.3. Dans le cas de denrées alimentaires préemballées fournies par un professionnel à une collectivité pour y être préparées, transformées, fractionnées ou découpées, quelles sont les informations à fournir ?.....	8
1.4. Dans le cas de denrées alimentaires préemballées vendues à une collectivité qui les remet ensuite au consommateur final sous la forme d'emballage individuel, quelles sont les informations à fournir ?.....	8
1.5. Comment le Règlement s'applique-t-il aux denrées vendues aux entrepôts cash&carry qui vendent uniquement à des professionnels ?.....	9
1.6. Que sont les documents commerciaux et quand doivent-ils être fournis ?	9
1.7. Quelles informations doivent-elles être fournies dans les documents commerciaux ? Quelles mentions doivent absolument figurer sur le carton de regroupement ?.....	10
1.8. Dans les cas où les informations sont communiquées via les documents commerciaux (en application de l'article 8.7 a) et b), l'opérateur est-il soumis aux exigences de lisibilité et de mise en relief des allergènes des articles 13 et 21 ?	10
1.9. Le Règlement s'applique-t-il aux denrées remises à titre gratuit au consommateur ?.....	10
1.10. Les informations fournies à titre volontaire doivent-elles suivre les prescriptions du Règlement ?.....	11
1.11. Le Règlement s'applique-t-il aux denrées faisant l'objet de dispositions spécifiques (comme par exemple les aliments destinés à une alimentation particulière, etc.) ?.....	11
1.12. La publicité est-elle encadrée par le Règlement ?	11
2. Responsabilité	12
2.1. Qui doit indiquer son nom et son adresse ?.....	12
2.2. Qui est responsable de la présence et de l'exactitude des informations relatives aux denrées alimentaires ?	12
2.3. L'indication du numéro de téléphone et de l'adresse d'un service consommateur est-elle toujours possible ? Cela vaut-il indication du nom ou raison sociale et adresse de l'exploitant telle qu'imposée par l'article 9.1 point h) ?	13
2.4. L'indication du nom ou raison sociale et de l'adresse de l'emballer entraîne-t-elle une responsabilité de l'opérateur vis-à-vis des informations sur les denrées alimentaires ?.....	13
3. Dénomination de la denrée.....	13
3.1. Un nom de recette peut-il être considéré comme une dénomination de la denrée ?.....	13
3.2. Un nom usuel doit-il être officiellement reconnu par un Code des usages par exemple ?.....	14
3.3. Quelles sont les denrées pour lesquelles la congélation est une étape technique nécessaire du processus de fabrication et qui par conséquent n'ont pas à être étiquetées comme « décongelées » conformément à l'annexe VI partie A, point 2 b) ?.....	14
3.4. Quelles sont les denrées pour lesquelles la mention « décongelé » n'est pas nécessaire car « la décongélation n'a pas d'effets qui nuisent à la sécurité ou la qualité de l'aliment » comme indiqué à l'annexe VI partie A, point 2 c), sous réserve de ne pas induire le consommateur en erreur ?	14
3.5. Où faire apparaître la mention « décongelé » ?.....	14
3.6. Est-il suffisant de faire figurer, dans la dénomination de la denrée, le nom du composant ou de l'ingrédient visé par les dispositions de l'annexe VI partie A, point 4 ?.....	15
3.7. Quels sont les produits concernés par l'obligation d'indication de la présence et de l'origine de protéines ajoutées en tant que telles, dans la dénomination de la denrée (annexe VI partie A, point 5) ?	15
3.8. Quels sont les produits concernés par l'indication de la présence d'eau ajoutée dans leur dénomination de la denrée (annexe VI partie A, point 6) ?	15
3.9. Quels sont les produits concernés par la mention « viande reconstituée » ou « poisson reconstitué » (annexe VI partie A, point 7).....	16
4. Allergènes.....	16
4.1. Lorsque le nom de l'ingrédient ou de la denrée fait référence à l'allergène, est-il nécessaire de citer en plus l'allergène en question ?	16
4.2. Le Règlement impose une mise en évidence de l'allergène. Lorsque la dénomination de la denrée fait clairement référence à l'allergène, doit-on les mettre en relief ?	17
4.3. Lorsque le nom de l'ingrédient fait clairement référence à l'allergène doit-on le mettre en relief ?.....	17
4.4. Quels sont les termes à mettre en relief, par exemple dans le cas de l'utilisation de graines de sésame ou d'huile de sésame ou de poudre de lait ?.....	17
4.5. Est-il nécessaire de répéter systématiquement l'allergène quand plusieurs ingrédients sont concernés ?.....	17
4.6. Comment indiquer un allergène présent via un auxiliaire technologique ?	18
4.7. Comment indiquer la présence de sulfites ?	18
4.8. Quel étiquetage des allergènes issus de contaminations croisées ?	18
4.9. Les allergènes dont le risque de présence fortuite est étiqueté doivent-ils être mis en relief ?.....	18
4.10. Pour les produits sans liste d'ingrédients, est-il obligatoire de mettre en relief les allergènes listés après le mot « contient : » ?	18

5. Liste d'ingrédients	18
5.1. Peut-on regrouper les additifs utilisés dans la denrée sous le nom de leur catégorie ?.....	18
5.2. Sous quel(s) terme(s) étiqueter les matières grasses végétales (par exemple l'huile de palme et ses fractions, etc.) ?	19
5.3. Est-il possible d'indiquer dans la liste d'ingrédient une éventuelle substitution d'une huile par une autre avec le terme « ou » (exemple : huile de tournesol ou de colza) ?.....	19
5.4. Les ingrédients décongelés utilisés dans la fabrication d'une denrée alimentaire doivent-ils être étiquetés comme tels.	19
6. Autres mentions obligatoires	19
6.1. Quelles denrées sont concernées par la date de congélation ?	19
6.2. Quelle date de congélation doit être indiquée et comment ?	20
6.3. Dans quels cas est-il nécessaire d'indiquer les conditions de conservation et le délai de consommation du produit après ouverture ? Et comment délivrer cette information ?.....	20
7. Présentation, exigences linguistiques et taille minimale	21
7.1. Les mentions obligatoires doivent-elles apparaître dans le même champ visuel ?.....	21
7.2. Comment identifier la face la plus grande d'un emballage ?.....	21
7.3. En fonction de la taille de l'emballage, quelles mentions sont obligatoires et dans quelle taille de caractère ?.....	22
7.4. Une denrée commercialisée en France peut-elle faire apparaître des mentions dans une langue étrangère ? Dans ce cas, ces mentions doivent-elles respecter la taille minimale de caractère ?.....	22
7.5. Quelles mentions sont concernées par la taille minimale de caractère de 1,2 mm (ou 0,9 mm) ?.....	22
7.6. Le mode d'emploi doit-il être étiqueté dans la taille minimale de caractère ?	23
7.7. La taille minimale de caractère s'applique-t-elle aux mentions imposées par d'autres réglementations européennes ou nationales ?.....	23
7.8. Les informations fournies à titre volontaire doivent-elles respecter la taille minimale de caractère ?	23
8. Vente à distance.....	23
8.1. Quelles mentions sont obligatoires pour la vente à distance ?	23
8.2. Qui est l'opérateur responsable des informations communiquées pour la vente à distance ?.....	24
8.3. L'étiquetage nutritionnel sera obligatoire sur les emballages à compter du 13 décembre 2016. Avant cette date, les produits avec étiquetage nutritionnel sur l'emballage doivent-ils également faire apparaître cette information pour la vente à distance ?.....	24
8.4. Lors d'un changement sur l'emballage (recette, étiquetage nutritionnel, etc.), quelle information doit être donnée pour la vente à distance sachant que l'opérateur aura en stock, pendant une période de transition, l'ancien et le nouveau produit ?.....	24
9. Application des dispositions générales du Règlement	24
9.1. Peut-on anticiper l'application des dispositions générales, hors celles relatives à l'étiquetage nutritionnel, du Règlement ?.....	24
9.2. A quelle date les produits doivent-ils être conformes aux nouvelles dispositions ?	25

PARTIE 2. ETIQUETAGE NUTRITIONNEL

10. Contenu de la déclaration	26
10.1. Dans la déclaration nutritionnelle, peut-on étiqueter, en plus des nutriments obligatoires de l'article 30.1, d'autres nutriments volontaires non cités à l'article 30.2 du Règlement ?	26
10.2. Comment procéder dans le cas particulier de l'étiquetage des substances / nutriments faisant l'objet d'une allégation nutritionnelle ou de santé et qui n'apparaissent pas dans le Règlement en tant que nutriment obligatoire ou facultatif ?	26
10.3. Est-il possible d'indiquer « matières grasses » plutôt que « graisses » dans le tableau nutritionnel ?.....	27
10.4. Peut-on « simplifier le nom des nutriments suivants : « fibres » au lieu de « fibres alimentaires », « mat. gr. » au lieu de « matières grasses » et « matières grasses dont saturés / dont mono-insaturés / dont polyinsaturés » au lieu de « matières grasses dont acides gras saturés / dont acides gras mono-insaturés / dont acides gras polyinsaturés » ?	27
10.5. Est-il possible d'utiliser des synonymes pour certaines vitamines ?	27
10.6. Quelle mention utiliser pour déclarer que la teneur en sel est exclusivement due à la présence de sodium présent naturellement ?	28
11. Apports de référence.....	28
11.1. L'annexe XIII partie B fixe les apports de référence pour l'énergie, les matières grasses, les acides gras saturés, les glucides, les sucres, les protéines et le sel. En dehors de ces cas, est-il possible d'exprimer d'autres éléments en pourcentage des apports de référence lorsque ceux-ci ne sont pas officiellement définis réglementairement ?.....	28
11.2. Peut-on utiliser de façon volontaire dans la déclaration nutritionnelle des apports de référence pour enfants ou pour d'autres catégories de population ?	28
11.3. Dans le tableau nutritionnel, peut-on déclarer la quantité d'un seul nutriment en pourcentage des apports de référence ?.....	29
11.4. La mention « apport de référence pour un adulte-type (8 400 kJ/2 000 kcal) » doit-elle figurer à proximité de chaque déclaration en pourcentage des apports de référence ?	29
11.5. Doit-on obligatoirement indiquer le libellé « apport de référence pour un adulte-type (8 400 kJ/2 000 kcal) » en cas d'étiquetage en pourcentage des apports de référence par portion ?.....	29
11.6. Est-il possible de continuer à utiliser les abréviations RNJ/GDA, AJR, etc. ?.....	29

12. Calcul	29
12.1. Comment calculer la teneur en sel d'un produit ?	29
12.2. Peut-on utiliser le dosage des chlorures pour l'étiquetage de la teneur en « sel » ?	30
12.3. A-t-on le choix d'étiqueter par 100 g ou par 100 ml ?	30
12.4. L'étiquetage nutritionnel peut-il être donné pour 100 g ou 100 ml de la denrée telle que préparée ?	30
12.5. L'étiquetage nutritionnel doit-il prendre en compte la recette, les suggestions ou conseils pour la préparation de la denrée indiqués sur l'emballage : par exemple une préparation du produit en le faisant revenir dans la poêle avec de l'huile ?	31
12.6. Quel étiquetage nutritionnel pour les denrées qui ont plusieurs composantes vendues dans un même emballage mais qui sont séparées dans cet emballage, type « kit » ?	31
12.7. Quel étiquetage nutritionnel pour les assortiments (comme par exemple les assortiments de chocolats biscuits, confiseries, etc.) ?	31
12.8. Si on n'étiquette pas les fibres, doit-on les inclure dans le calcul de la valeur énergétique ?	31
12.9. Est-il toujours possible d'étiqueter les valeurs nutritionnelles obtenues par calcul ?	32
12.10. Est-il obligatoire d'étiqueter le mode d'obtention des valeurs nutritionnelles ?	32
12.11. Quelles sont les tolérances applicables pour l'étiquetage nutritionnel ?	32
13. Répétition	32
13.1. La mise en avant dans le champ visuel principal d'un nutriment est-elle toujours possible ?	32
13.2. Comment peut-on répéter l'énergie en face avant, conformément à l'article 30.3 a) ?	33
13.3. Comment peut-on répéter l'énergie, les matières grasses, les acides gras saturés, les sucres, et le sel, conformément l'article 30.3 b) ?	33
13.4. Les informations répétées doivent-elles également figurer dans le tableau nutritionnel ?	33
13.5. La répétition des nutriments doit-elle obligatoirement se faire dans le champ visuel principal du produit ?	34
13.6. Existe-t-il une forme imposée pour la présentation de ces nutriments répétés ?	34
13.7. Est-il possible de mettre en place son propre système d'étiquetage facultatif ?	34
14. Portion et unité de consommation	34
14.1. Peut-on donner l'information nutritionnelle par portion ou par unité de consommation ?	34
14.2. La taille de la portion doit-elle être fournie sur le produit tel que vendu ou sur le produit tel que consommé ?	34
14.3. Dans l'attente que la Commission européenne définisse les portions, peut-on continuer à utiliser celles définies de manière sectorielle ?	35
14.4. Qu'est-ce qu'une unité de consommation ?	35
14.5. Un pictogramme ou un symbole peut-il être utilisé pour définir et quantifier la portion ou l'unité de consommation ?	35
14.6. Pour un produit qui ne contient qu'une seule portion, doit-on tout de même indiquer le nombre de portions lorsqu'on donne l'information nutritionnelle par portion ?	35
14.7. Peut-on indiquer un nombre de portions « approximatif » ?	35
14.8. Comment réaliser un étiquetage nutritionnel par portion/unité de consommation quand le poids de la portion varie ?	36
15. Présentation	36
15.1. Où doit figurer la déclaration nutritionnelle obligatoire ?	36
15.2. Doit-on respecter l'ordre des nutriments prévu par le Règlement ?	36
15.3. Le tableau doit-il comporter un titre ?	36
15.4. Une présentation du tableau avec alignement des chiffres est-elle possible ?	36
15.5. Une présentation sous forme de ligne est-elle possible ? Dans quel cas ? Que signifie « faute de place suffisante » ?	37
15.6. Est-il possible d'utiliser le tableau des valeurs nutritionnelles utilisé dans des pays tiers à l'Union européenne pour des produits également destinés à l'export dans ce pays ?	37
15.7. Dans le cas d'un emballage multilingue (pour des pays de l'Union Européenne), y a-t-il une obligation sur l'emplacement des traductions des nutriments ?	37
15.8. Lorsque la déclaration nutritionnelle est fournie via les documents commerciaux (entre professionnels), doit-elle respecter les règles de présentation posées par le Règlement ?	37
16. Quantités négligeables	38
16.1. Lorsque la quantité d'un nutriment est négligeable, on peut étiqueter une mention telle que « contient des quantités négligeables de [...] ». Cette mention peut-elle être remplacée par d'autres termes comme « traces » par exemple ?	38
16.2. Où étiqueter la mention « contient des quantités négligeables de [...] » lorsque la quantité d'un nutriment est négligeable ?	38
16.3. Lorsque la quantité d'un nutriment est négligeable, on peut étiqueter une mention telle que « contient des quantités négligeables de [...] ». Doit-on respecter la taille minimale de caractère pour cette mention ?	38
16.4. Lorsque plusieurs nutriments sont présents en quantités négligeables, est-il possible de les regrouper via une mention du type « quantités négligeables de matières grasses, acides gras saturés, glucides et protéines » ?	38
16.5. Lorsque tous les nutriments sont présents en quantités négligeables, est-il possible de les regrouper via une seule mention ?	38
16.6. A partir de quelle valeur peut-on considérer que les quantités sont négligeables ?	38
16.7. Lorsqu'un nutriment est présent en quantité négligeable par 100 g/ml mais pas pour une portion de 300 g par exemple, doit-on tout de même étiqueter sa quantité pour une portion ou unité de consommation ?	39

17. Vitamines et minéraux.....	39
17.1. Selon la directive 90/496/CEE, il n'est possible d'étiqueter les vitamines et minéraux que si leur teneur dans la denrée couvre au moins 15% des AJR par 100 g/ml. Le Règlement INCO propose une teneur qui couvre 7,5% des AJR par 100 ml pour les boissons. Peut-on appliquer ce seuil dès maintenant ?.....	39
17.2. Le règlement « allégations » 1924/2006 encadre l'allégation « source de [vitamines ou minéraux] » en faisant référence à la directive 90/496/CEE (seuil de 15% des AJR). Le Règlement INCO propose une teneur qui couvre 7,5% des AJR par 100 ml pour les boissons. Peut-on utiliser l'allégation « source de » en utilisant le seuil de 7,5% des AJR par 100 ml pour les boissons ?.....	39
17.3. Une préparation pour boisson à reconstituer avec du liquide (poudre, concentré, mélanges de plantes, etc.) peut-elle, dans son étiquetage, utiliser le seuil de 7,5% des AJR pour les boissons ?.....	40
18. Denrées exemptées	41
18.1. Les ingrédients vendus en B2B, tels que les enzymes et additifs, sont-ils exemptés d'étiquetage nutritionnel ?	41
18.2. Les boissons alcoolisées sont-elles exemptées d'étiquetage nutritionnel obligatoire ?	41
18.3. Seules les denrées listées à l'annexe V sont-elle exemptées ? Quid de leur mélange ? Mélange d'herbes et d'épices additionné de sel et/ou d'arômes ? Edulcorant de table additionné d'arômes ? Vinaigre de vin contenant des herbes et des épices en macération ? Un sel de table enrichi en iode ou fluoré ?	41
18.4. Que sont les « substances de gélification » du point 15 ?	42
19. Application des dispositions sur l'étiquetage nutritionnel du Règlement	42
19.1. Avant le 13 décembre 2014, peut-on appliquer les dispositions du règlement relatives à l'étiquetage nutritionnel ? .	42
19.2. Dès lors que l'on applique de manière volontaire le tableau nutritionnel du règlement INCO, doit-on se conformer aux autres dispositions du Règlement (dispositions générales) ?	42
19.3. Après le 13 décembre 2014, si un opérateur fait un étiquetage nutritionnel, doit-il obligatoirement respecter les dispositions du Règlement ?	42

<u>ANNEXE – RECAPITULATIF SUR LA TAILLE MINIMALE DE CARACTERE.....</u>	<u>43</u>
<u>ANNEXE – RECAPITULATIF SUR L'ETIQUETAGE NUTRITIONNEL.....</u>	<u>45</u>

PARTIE 1. DISPOSITIONS GENERALES (HORS ETIQUETAGE NUTRITIONNEL)

1. CHAMP D'APPLICATION

Le Règlement INCO s'applique tant aux denrées préemballées qu'aux denrées non préemballées.

Pour les denrées non préemballées, l'article 44 précise que seule l'indication des allergènes est obligatoire. L'indication des autres mentions obligatoires des articles 9 et 10 n'est pas obligatoire. Cependant, les Etats membres peuvent adopter des mesures nationales pour exiger que ces mentions ou certaines d'entre elles soient obligatoirement communiquées au consommateur.

Le texte définit les denrées préemballées comme « *l'unité de vente destinée à être présentée en l'état au consommateur final et aux collectivités, constituée par une denrée alimentaire et l'emballage dans lequel elle a été conditionnée avant sa présentation à la vente, que cet emballage la recouvre entièrement ou seulement partiellement, mais en tout cas de telle façon que le contenu ne puisse être modifié sans que l'emballage subisse une ouverture ou une modification; cette définition ne couvre pas les denrées emballées sur le lieu de vente à la demande du consommateur ou préemballées en vue de leur vente immédiate* ».

Il faut donc s'interroger sur le destinataire de l'unité de vente :

- **L'unité de vente est livrée à un distributeur de vente au détail type point de vente GMS ou en livraison à domicile :**
 - L'unité de vente est destinée à être remise **en l'état au consommateur final** → l'indication des mentions des articles 9 et 10 du Règlement INCO est obligatoire.
 - L'unité de vente est destinée à être remise **au consommateur final sous une autre forme** (par exemple, la denrée est vendue à la coupe, comme denrée non préemballée) → c'est l'article 8.8 du Règlement qui s'applique : il faut veiller à fournir suffisamment d'informations pour que l'exploitant livré puisse remplir ses propres obligations.
- **L'unité de vente est livrée à un distributeur grossiste, réservé à des professionnels, en cash&carry ou en livraison :**
 - L'unité de vente est destinée, de manière prévisible, à être remise **en l'état au consommateur final** → c'est l'article 8.7 a) du Règlement qui s'applique. Le Règlement INCO s'applique mais les mentions obligatoires peuvent apparaître sur le préemballage des denrées ou sur une étiquette attachée à celui-ci ou sur les documents commerciaux se rapportant aux denrées livrées. Lorsque la denrée sera remise au consommateur sous la forme d'une unité de vente, l'indication des mentions des articles 9 et 10 du Règlement INCO sera obligatoire, sous la responsabilité du professionnel qui remet l'unité de vente au consommateur. Ainsi, dans les faits, pour ce type de denrées, il est recommandé aux industriels d'indiquer les mentions obligatoires sur ces unités de vente.
 - L'unité de vente est destinée à être **livrée aux collectivités pour y être préparée, transformée, fractionnée ou découpée** → c'est l'article 8.7 b) du Règlement qui s'applique. Le Règlement INCO s'applique mais les mentions obligatoires peuvent apparaître sur le préemballage des denrées ou sur une étiquette attachée à celui-ci ou sur les documents commerciaux se rapportant aux denrées livrées (attention aux dispositions particulières concernant la transmission de l'information via les documents commerciaux ; cf. questions 1.7 et 1.8).
- **L'unité de vente est livrée à une collectivité** « *tout établissement (y compris un véhicule ou un étal fixe ou mobile), tel qu'un restaurant, une cantine, une école, un hôpital ou un service de restauration, dans lequel, dans le cadre d'une activité professionnelle, des denrées alimentaires prêtes à être consommées par le consommateur final sont préparées* » :
 - La denrée est **préparée, transformée, fractionnée ou découpée** → c'est l'article 8.7 b) du Règlement qui s'applique. Le Règlement INCO s'applique mais les mentions obligatoires peuvent apparaître sur le préemballage des denrées ou sur une étiquette attachée à celui-ci ou sur les documents commerciaux se rapportant aux denrées livrées.
 - Si l'unité de vente est destinée à être remise **en l'état au consommateur final** → l'indication des mentions des articles 9 et 10 du Règlement INCO est obligatoire.
 - En revanche, si la denrée n'est pas une unité de vente et qu'elle est remise au consommateur dans le cadre d'un menu → c'est l'article 8.7 b) du Règlement qui s'applique. Le Règlement INCO s'applique mais les mentions obligatoires peuvent apparaître sur le préemballage des denrées ou sur une étiquette attachée à celui-ci ou sur les documents commerciaux se rapportant aux denrées livrées.
- **Un autre professionnel :**
 - L'unité de vente n'est pas destinée au consommateur final ni aux collectivités → c'est l'article 8.8 du Règlement qui s'applique : il faut veiller à fournir suffisamment d'informations pour que l'exploitant livré puisse remplir ses propres obligations.

1.1. Dans le cas de denrées alimentaires remises à un exploitant du secteur alimentaire mais qui ne sont pas destinées au consommateur final ou à une collectivité (B to B), quelles sont les informations à fournir ?



Ces denrées sont concernées par le Règlement (cf. article 1.3). Toutefois, elles ne sont pas formellement soumises aux obligations d'étiquetage imposées par le texte.

Comme le précise l'article 8.8, l'exploitant qui livre de telles denrées doit veiller à fournir à l'exploitant à qui il livre la denrée suffisamment d'informations pour lui permettre de respecter ses propres obligations d'étiquetage.

ATTENTION : actuellement, c'est l'article R.112-11 du Code de la consommation qui s'applique à ces denrées (« *les denrées alimentaires préemballées (qui) sont commercialisées à un stade antérieur à la vente au consommateur final* »). Ces denrées doivent comporter les mêmes mentions obligatoires que celles destinées au consommateur final, avec la possibilité pour le professionnel de ne les faire apparaître que sur les documents d'accompagnement (fiches techniques, bons de livraison ou documents commerciaux), à l'exception du numéro de lot, de la dénomination de vente, de la date de durabilité minimale ou la date limite de consommation, des conditions particulières de conservation et du nom ou de la raison sociale et de l'adresse du fabricant ou du conditionneur qui doivent être portés en outre sur l'emballage extérieur dans lequel les denrées sont présentées lors de leur commercialisation. Suite à l'adoption du Règlement INCO, la France nous a confirmé que la plupart des dispositions du Code de la consommation seraient supprimées. Il faudra donc s'assurer du devenir de cet article.

1.2. Dans le cas de denrées alimentaires préemballées vendues à un exploitant autre qu'une collectivité et destinées à être remises au consommateur final sous une autre forme (à la coupe par exemple), quelles sont les informations à fournir ?



Ces denrées sont concernées par le Règlement (cf. article 1.3). Toutefois, elles ne sont pas formellement soumises aux obligations d'étiquetage imposées par le texte.

Comme le précise l'article 8.8, la seule obligation pour l'exploitant qui livre de telles denrées est de veiller à fournir à l'exploitant à qui il livre la denrée suffisamment d'informations pour lui permettre de respecter ses propres obligations d'étiquetage.

Exemple de denrées : fromage entier ou jambon vendu préemballé à une GMS pour être commercialisé à la coupe

1.3. Dans le cas de denrées alimentaires préemballées fournies par un professionnel à une collectivité pour y être préparées, transformées, fractionnées ou découpées, quelles sont les informations à fournir ?

Pour ces denrées, les informations obligatoires des articles 9 et 10 du Règlement doivent être transmises entre opérateurs mais une majorité d'entre elles peuvent l'être via les documents commerciaux.

C'est l'article 8.7 b) qui s'applique à ces denrées : les informations peuvent être transmises via les documents commerciaux. En outre, la dénomination de la denrée, la date de durabilité minimale ou la date limite de consommation, les conditions particulières de conservation et/ou d'utilisation et le nom ou la raison sociale et l'adresse du responsable de l'information doivent figurer sur l'emballage extérieur dans lequel ces denrées sont commercialisées.

On entend par **fractionnement** les opérations nécessaires à la présentation au consommateur final (exemple : cas de yaourts ou de compotes regroupés en quadrette, la quadrette étant l'unité de vente et nécessitant une opération de cassage pour être servis au consommateur final ; séparation de parts de fromage préemballées et regroupées dans une boîte).

En complément, cf. questions 1.7 et 1.8 sur la transmission de l'information via les documents commerciaux.

1.4. Dans le cas de denrées alimentaires préemballées vendues à une collectivité qui les remet ensuite au consommateur final sous la forme d'emballage individuel, quelles sont les informations à fournir ?

Lorsque l'opérateur livre à la collectivité un carton regroupant plusieurs denrées emballées individuellement, il relève de l'article 8.7 b) et peut ainsi choisir de faire apparaître les mentions obligatoires sur les documents commerciaux.

En complément, cf. questions 1.7 et 1.8 sur la transmission de l'information via les documents commerciaux.

Concernant les emballages individuels, la Commission européenne distingue dans ses questions-réponses (question 2.1.3) les cas où ces denrées sont des unités de vente destinées au consommateur final et les cas où elles ne le sont pas. Si la denrée est une unité de vente, alors il est nécessaire d'indiquer sur chaque unité l'ensemble des mentions obligatoires des articles 9 et 10 (sauf pour les emballages dont la face la plus grande est inférieure à 10 cm² ou à 25 cm² pour lesquels seule une partie des mentions est obligatoire – cf. question 7.3). En revanche, si la denrée n'est pas une unité de vente et qu'elle est présentée dans le cadre d'un menu, il n'est pas nécessaire d'indiquer l'ensemble des mentions obligatoires.

ATTENTION : la Commission européenne rappelle que dans tous les cas, l'information sur les allergènes doit être mise à la disposition du consommateur.

1.5. Comment le Règlement s'applique-t-il aux denrées vendues aux entrepôts cash&carry qui vendent uniquement à des professionnels ?

Le Règlement s'applique aux produits destinés au consommateur final ou aux collectivités. Les produits vendus dans les entrepôts de type cash&carry sont :

- 1^{er} cas : des denrées préemballées qui vont être remises sous la forme d'unité de vente au consommateur final (exemple : une barquette de lardons de 200 g destinée à la vente dans une supérette). Au moment de la remise au consommateur final, ces denrées-unités de vente doivent porter sur leur préemballage l'ensemble des mentions obligatoires des articles 9 et 10 du Règlement. Le professionnel, client de l'entrepôt de cash&carry ou du distributeur grossiste est, par exemple, une supérette ;
- 2^{ème} cas : des denrées préemballées qui vont être remises sous la forme d'unités de vente destinées à une collectivité (exemples : sachet de 3 kg de chocolat à pâtisserie, boîte de 200 mini tablettes de chocolat noir de 5 g, l'unité de vente ici étant la boîte). Au moment de la remise à la collectivité, ces denrées-unités de vente **peuvent** bénéficier des dispositions de l'article 8.7.b) qui permettent de reporter une partie des mentions obligatoires sur les documents commerciaux, sous réserve que ces documents soient envoyés aux professionnels avant ou en même temps que la livraison. Le client professionnel de l'entrepôt de cash&carry est, par exemple, un restaurateur.

La question se pose de savoir quelles informations doivent figurer sur les unités de vente commercialisées par l'entrepôt cash&carry. L'ANIA et la FCD considèrent que deux cas peuvent être distingués, selon les règles du bon sens :

- 1^{er} cas : les denrées sont destinées à être remises en l'état au consommateur final sous la forme d'unité de vente (et pour cette raison, sont susceptibles d'intéresser en priorité les professionnels tels que les supérettes). Il s'agit en l'occurrence de produits qui, en raison de leur forme, leur poids, etc., sont destinés de façon prévisible à être remis en dernier lieu au consommateur final. Toutes les informations obligatoires requises par le Règlement **doivent** figurer sur le préemballage de ces produits tels qu'ils seront présentés au consommateur (exemple : barquette de lardons de 200 g).
- 2^{ème} cas : les denrées sont destinées à être utilisées en collectivités. S'agissant des produits qui, au contraire, ne semblent pas destinés au consommateur final en raison de leur forme par exemple (exemple : briques de crème de 3 l), il pourrait être plus approprié de reporter une partie des mentions obligatoires sur les documents commerciaux, remis avant ou au moment de la livraison. Cependant, il est à noter que la vente en cash&carry présente la particularité d'être une vente en libre service. Les professionnels clients ne pré-déterminent pas forcément leurs achats avant d'entrer dans l'entrepôt. La question de la transmission de l'information entre l'entrepôt cash&carry et son client pourrait poser en pratique des difficultés. Il est donc **recommandé** que ces unités de vente présentées aux professionnels type collectivité comportent toutes les informations obligatoires des articles 9 et 10 du Règlement

En complément, cf. questions 1.7 et 1.8 sur la transmission de l'information via les documents commerciaux.

1.6. Que sont les documents commerciaux et quand doivent-ils être fournis ?



L'article 8.7 précise qu'il est possible de déporter une partie des mentions obligatoires sur les documents commerciaux qui se rapportent à la denrée alimentaire. Il peut s'agir de tout document d'accompagnement, de fiches techniques, de bons de livraisons, etc. Cette possibilité ne joue que si l'opérateur peut garantir que ces documents accompagnent les denrées auxquelles ils se rapportent ou ont été envoyés avant ou en même temps que la livraison de ces denrées.

1.7. Quelles informations doivent-êre fournies dans les documents commerciaux ? Quelles mentions doivent absolument figurer sur le carton de regroupement ?



L'article 8.7 précise que dans certains cas (cf. questions précédentes), les mentions obligatoires peuvent être communiquées via les documents commerciaux se rapportant aux denrées alimentaires livrées et qui accompagnent la livraison ou ont été envoyés avant la livraison.

Cependant, plusieurs mentions doivent impérativement figurer en plus sur l'emballage extérieur dans lequel les denrées alimentaires sont présentées lors de la commercialisation (mentions de l'article 9.1 points a), f), g), h) :

- La dénomination de la denrée alimentaire,
- La date de durabilité minimale ou la date limite de consommation,
- Les conditions particulières de conservation et/ou d'utilisation,
- Le nom ou la raison sociale et l'adresse de l'exploitant du secteur alimentaire responsable de l'information sur les denrées alimentaires.

NB : cette question ne concerne pas la fourniture à un exploitant du secteur alimentaire d'une denrée qui n'est pas destinée au consommateur final ni à une collectivité (B to B au sens de l'article 8.8 – cf. questions 1.1 et 1.2).

1.8. Dans les cas où les informations sont communiquées via les documents commerciaux (en application de l'article 8.7 a) et b), l'opérateur est-il soumis aux exigences de lisibilité et de mise en relief des allergènes des articles 13 et 21 ?



NON pour la taille minimale de caractère, OUI pour les allergènes.

L'article 13.2, qui impose une taille minimale de caractère pour les mentions obligatoires, ne vise que les mentions obligatoires qui figurent sur l'emballage ou l'étiquette. Les documents commerciaux ne sont donc pas concernés par cette exigence. Bien sûr, ces documents doivent être lisibles.

En revanche, les exigences de l'article 21.1 sur la déclaration des allergènes, et notamment leur mise en évidence, doivent être respectées sur les documents commerciaux.

Par ailleurs, si l'opérateur choisit de faire apparaître de manière volontaire certaines ou toutes les mentions obligatoires sur l'emballage ou l'étiquette, ces informations n'ont pas à respecter les exigences sur la taille minimale de caractères, mais doit en revanche respecter celles sur la mise en relief des allergènes.

NB : cette question ne concerne pas la fourniture à un exploitant du secteur alimentaire d'une denrée qui n'est pas destinée au consommateur final ni à une collectivité (B to B au sens de l'article 8.8 – cf. questions 1.1 et 1.2).

1.9. Le Règlement s'applique-t-il aux denrées remises à titre gratuit au consommateur ?



OUI.

L'article 1.3 précise le Règlement concerne toutes les denrées alimentaires destinées au consommateur final. Par ailleurs, l'article 3.1 rappelle que l'information sur les denrées alimentaires poursuit l'objectif de protection des intérêts des consommateurs. Ainsi, le Règlement s'applique aux denrées remises à titre gratuit au consommateur et les mentions obligatoires des articles 9 et 10 devraient figurer sur l'emballage de ces denrées.

ATTENTION : il peut être admis que les opérateurs fassent don aux organismes caritatifs de denrées préemballées, en vue de leur distribution dans le cadre de l'aide alimentaire, dont l'étiquetage ne serait pas totalement conforme aux exigences réglementaires. La DGCCRF a élaboré une note précisant les conditions dans lesquelles de telles denrées pourront faire l'objet de dons aux organismes caritatifs et les règles qui devraient être respectées par ces organismes. Pour plus d'informations : <http://alimentation.gouv.fr/bad-documents-utiles>.

1.10. Les informations fournies à titre volontaire doivent-elle suivre les prescriptions du Règlement ?



Il faut distinguer deux niveaux d'informations fournies à titre volontaire :

- **Mentions pour lesquelles la denrée est exemptée d'étiquetage obligatoire mais qui sont fournies à titre volontaire :** des denrées peuvent être exemptées de l'obligation d'étiqueter certaines mentions obligatoires des articles 9 et 10 (exemple : 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, l'article 36.1 précise que 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. 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). De même, dans le cas par exemple de produits exemptés d'étiquetage nutritionnel et comportant tout de même un tableau nutritionnel, celui-ci pourra être non accessible lors de l'achat et figurer par exemple à l'intérieur du produit.
- **Autres mentions volontaires :** l'article 36.2 liste les exigences applicables aux mentions volontaires qui ne doivent pas induire le consommateur en erreur et être ambiguës et déroutantes pour les consommateurs (elles doivent ainsi respecter l'article 7 sur les pratiques loyales en matière d'information), et qui doivent se fonder, le cas échéant, sur des données scientifiques pertinentes.

1.11. Le Règlement s'applique-t-il aux denrées faisant l'objet de dispositions spécifiques (comme par exemple les aliments destinés à une alimentation particulière, etc.) ?



OUI.

Le Règlement s'applique à toutes les denrées alimentaires¹ destinées au consommateur final. Ainsi, il s'applique bien aux denrées faisant l'objet d'une réglementation spécifique, « *sans préjudice des exigences d'étiquetage prévues par des dispositions particulières de l'Union applicables à certaines denrées alimentaires* » (article 1.4). Ainsi, certaines directives verticales peuvent contenir des dispositions d'étiquetage spécifiques qui ne sont pas remises en cause et qui continuent à s'appliquer.

1.12. La publicité est-elle encadrée par le Règlement ?



OUI. Bien sûr, cela ne signifie pas que les informations obligatoires des articles 9 et 10 du Règlement doivent apparaître dans le cadre d'une publicité.

L'article 2.1 point g) définit la publicité par renvoi à l'article 2 point a) de la directive 2006/114/CE² : « *'publicité' : toute forme de communication faite dans le cadre d'une activité commerciale, industrielle, artisanale ou libérale dans le but de promouvoir la fourniture de biens ou de services, y compris les biens immeubles, les droits et les obligations ;* »

Les dispositions relatives aux pratiques loyales en matière d'information (article 7) s'appliquent à la publicité. Ainsi, la publicité sur les denrées alimentaires ne doit pas induire le consommateur en erreur, notamment :

- a) sur les caractéristiques de la denrée alimentaire et, notamment, sur la nature, l'identité, les qualités, la composition, la quantité, la durabilité, le pays d'origine ou le lieu de provenance, le mode de fabrication ou d'obtention de cette denrée (exemple : en cas d'allégation nutritionnelle ou de santé, la publicité doit être cohérente avec les informations fournies sur l'emballage du produit) ;
- b) en attribuant à la denrée alimentaire des effets ou qualités qu'elle ne possède pas ;
- c) en suggérant que la denrée possède des caractéristiques particulières, alors que toutes les denrées alimentaires similaires possèdent ces mêmes caractéristiques, notamment en insistant particulièrement sur la présence ou l'absence de certains ingrédients et/ou nutriments ;
- d) en suggérant au consommateur, au moyen de l'apparence, de la description ou d'une représentation graphique, la présence d'une denrée ou d'un ingrédient déterminé alors qu'il s'agit en fait d'une denrée dans laquelle un composant présent naturellement ou un ingrédient normalement utilisé dans cette denrée alimentaire a été remplacé par un composant ou un ingrédient différent.

¹ Telles que définies à l'article 2 du règlement (CE) n° 178/2002.

² Directive 2006/114/CE du Parlement européen et du Conseil du 12 décembre 2006 en matière de publicité trompeuse et de publicité comparative.

La publicité sur les denrées alimentaires doit également être précise, claire et aisément compréhensible par les consommateurs.

2. RESPONSABILITE

2.1. Qui doit indiquer son nom et son adresse ?



Le responsable de l'information sur les denrées alimentaires.

L'article 9.1 point h) impose l'indication du nom ou de la raison sociale et de l'adresse de l'exploitant du secteur alimentaire visé à l'article 8.1. Cet article indique que l'exploitant responsable des informations sur les denrées alimentaires est celui sous le nom ou la raison sociale duquel la denrée alimentaire est commercialisée ou, si ledit exploitant n'est pas établi dans l'Union, l'importateur sur le marché de l'Union.

Deux conséquences :

- Il est obligatoire d'indiquer le nom et l'adresse du responsable de l'information ;
- Celui qui s'identifie par son nom et son adresse est responsable de l'information.

2.2. Qui est responsable de la présence et de l'exactitude des informations relatives aux denrées alimentaires ?

La question des responsabilités des différents opérateurs de la chaîne alimentaire est abordée à l'article 8. L'objectif de cet article est de prévenir une fragmentation des règles relatives à la responsabilité dans l'Union européenne (cf. considérant 21). Le règlement tire les conséquences d'un arrêt qui avait été rendu par la Cour de Justice des Communautés Européennes en 2006. Dans cet arrêt, la Cour avait considéré que la réglementation européenne sur l'information des consommateurs (notamment la directive 2000/13) n'indiquait pas sur qui devait peser la responsabilité, en cas d'omission ou d'inexactitude des mentions d'étiquetage, laissant par conséquent aux Etats membres le soin de régler cette question (CJCE Lidl Italia, C-315/05).

Au terme de l'article 8.1, le responsable de l'information est « *l'exploitant sous le nom ou la raison sociale duquel la denrée alimentaire est commercialisée ou, si ledit exploitant n'est pas établi dans l'Union, l'importateur sur le marché de l'Union* ». Ce responsable doit veiller à la **présence et à l'exactitude** des mentions (article 8.2).

Qui est l'exploitant responsable de la présence et l'exactitude des informations relatives aux denrées alimentaires vis-à-vis des tiers ? Celui qui se présente comme producteur en apposant sa marque, son nom ou raison sociale et son adresse. Il va s'agir selon les cas :

- De l'industriel pour les produits vendus sous sa marque (ou sans marque et sans marque distributeur) dès lors qu'il appose son nom ou raison sociale et son adresse, qu'il fabrique lui-même ou qu'il sous-traite la fabrication de la denrée ;
- Du distributeur, lorsqu'il se présente comme producteur en apposant sa marque, son nom ou sa raison sociale et son adresse sur les produits (cas des MDD).
- De l'importateur pour les denrées importées de pays hors Union européenne.

L'article 8 ne concerne que la responsabilité de l'exploitant du secteur alimentaire **sur la présence et l'exactitude des informations relatives aux denrées alimentaires vis-à-vis des tiers** (exemples : consommateurs, collectivités, etc.). L'exploitant désigné responsable peut éventuellement se retourner contre les opérateurs qui seraient à l'origine de la non-conformité et dont la responsabilité pourrait ainsi être engagée. En outre, les différents opérateurs de la chaîne alimentaire peuvent aménager contractuellement la répartition de leurs responsabilités respectives. Cet aménagement contractuel n'a pas de valeur vis-à-vis des tiers mais il pourra être invoqué entre opérateurs dans le cadre d'un contentieux. D'autres cas particuliers seront éventuellement traités dans une version ultérieure de ce guide (les marques réservées, les produits MDD avec le nom ou raison sociale et l'adresse du fabricant ou de l'importateur, le cobranding, etc.).

L'article 8.3 précise que **l'opérateur qui n'a pas d'influence sur les informations** sur les denrées alimentaires (exemple : négociant, distributeurs dans le cas de marque propre d'un industriel, parfois industriel dans le cas de MDD, distributeur qui s'identifie en tant que tel par une mention du type « distribué par X, fabriqué par Y (+ adresse de Y) ») encoure une **responsabilité « allégée »** : sa seule obligation est de ne pas commercialiser des denrées qu'il sait ou suppose non conformes, en sa qualité de professionnel.

L'article 8.4 précise que les opérateurs sont responsables de toutes les modifications apportées aux informations sur les denrées alimentaires mais cette responsabilité est limitée aux seules informations modifiées.

Enfin l'article 8.5 doit être lu en complément des articles 8.2 et 8.3. L'objectif est d'éviter une situation éventuellement non couverte par ces deux articles. Toutefois, dans la même logique que les articles 8.2 et 8.3, l'article 8.5 précise bien qu'un opérateur ne peut être rendu responsable que des activités placées sous son contrôle. La Commission européenne, dans une réponse apportée à un parlementaire européen, a précisé que cela signifiait bien qu'un Etat membre ne pouvait adopter une réglementation prévoyant de faire peser la responsabilité d'une inexactitude ou d'une omission des informations sur les denrées alimentaires sur un opérateur qui n'est pas impliqué dans l'étiquetage de la denrée.

2.3. L'indication du numéro de téléphone et de l'adresse d'un service consommateur est-elle toujours possible ? Cela vaut-il indication du nom ou raison sociale et adresse de l'exploitant telle qu'imposée par l'article 9.1 point h) ?

OUI, l'indication du numéro de téléphone et de l'adresse du service consommateur est toujours possible. NON, cette indication ne répond pas en tant que telle à l'exigence de l'article 9.1 point h).

Toutefois, si le service consommateur correspond à l'exploitant du secteur alimentaire responsable de l'information relative à la denrée (cf. article 8.1), l'apposition de son nom et de son adresse permet de remplir l'exigence de l'article 9.1 point h).

2.4. L'indication du nom ou raison sociale et de l'adresse de l'emballleur entraîne-t-elle une responsabilité de l'opérateur vis-à-vis des informations sur les denrées alimentaires ?



L'article 11 précise que l'article 9 s'applique sans préjudice des dispositions sur le contrôle métrologique. Ainsi, les dispositions sur le contrôle métrologique s'appliquent en plus des dispositions du Règlement.

La réglementation sur le contrôle métrologique (dispositions des directives n° 75/106/CEE et n° 76/211/CEE et décret n° 78-166 du 31 janvier 1978) impose l'identification d'un professionnel pour pouvoir procéder aux investigations nécessaires en matière de contrôle de la quantité nominale des marchandises préemballées entrant dans le champ d'application de ce décret. Le professionnel identifié sur l'étiquette peut être :

- L'importateur, c'est-à-dire celui qui introduit sur le territoire national des marchandises en provenance de pays autres que ceux composant l'Union Européenne.
- L'emplisseur, c'est-à-dire celui qui réalise effectivement le préemballage. Dans ce cas, il sera alors uniquement responsable du contrôle métrologique.
- Celui qui fait faire l'emplissage, c'est-à-dire tout professionnel pour le compte de qui l'opération de préemballage est effectuée. Dans ce cas, il doit être en mesure de préciser aux services de contrôle, pour leur permettre de mener à bien leurs vérifications, le lieu de conditionnement du ou des lots objets de ce contrôle.

3. DENOMINATION DE LA DENREE

3.1. Un nom de recette peut-il être considéré comme une dénomination de la denrée ?

OUI, sous certaines conditions.

Les articles 2 et 17 précisent ce qu'est la dénomination de la denrée :

- **La dénomination de la denrée = sa dénomination légale** → la dénomination d'une denrée alimentaire prescrite par les dispositions de l'Union qui lui sont applicables ou, en l'absence de telles dispositions, la dénomination prévue par les dispositions législatives, réglementaires ou administratives applicables dans l'État membre* dans lequel la denrée alimentaire est vendue au consommateur final ou aux collectivités
Exemple : Chocolat
- **A défaut = son nom usuel*** → le nom reconnu comme étant la dénomination de la denrée alimentaire par les consommateurs de l'État membre dans lequel celle-ci est vendue, sans que de plus amples explications soient nécessaires
Exemple : Paëlla

- **A défaut = un nom descriptif** → un nom qui décrit la denrée alimentaire et, si nécessaire, son utilisation, et qui est suffisamment clair pour que les consommateurs puissent déterminer sa véritable nature et la distinguer des autres produits avec lesquels elle pourrait être confondue
Exemple : Biscuits fourrés au chocolat

Ainsi, un nom de recette peut être considéré comme un nom usuel ou un nom descriptif selon les cas. Il peut bien constituer une dénomination de la denrée.

* Sous réserve de la compréhension par le consommateur du pays dans lequel la denrée est commercialisée.

3.2. Un nom usuel doit-il être officiellement reconnu par un Code des usages par exemple ?

NON.

Selon le Règlement, une dénomination peut être un nom reconnu comme étant la dénomination de la denrée alimentaire par les consommateurs de l'Etat membre dans lequel celle-ci est vendue, sans que de plus amples explications soient nécessaires. Ainsi, un nom usuel peut être défini par les usages codifiés (Code des usages) ou être reconnu par ailleurs dans des répertoires culinaires (comme par exemple le Larousse gastronomique, Conservatoire National des Arts Culinaire, etc.). Il peut également s'agir d'une évocation d'un mode de préparation spécifique (exemple : poulet à la normande – avec crème fraîche et cidre). Dans tous les cas cette dénomination est celle connue par le consommateur du pays de commercialisation.

3.3. Quelles sont les denrées pour lesquelles la congélation est une étape technique nécessaire du processus de fabrication et qui par conséquent n'ont pas à être étiquetées comme « décongelées » conformément à l'annexe VI partie A, point 2 b) ?

Exemples :

- Certains poissons sont congelés pour des raisons de sécurité sanitaire conformément aux exigences de l'annexe III, section VIII, chapitre III, point D « Exigences concernant les parasites » du Règlement (CE) n° 853/2004³.
- Pour certains fromages, la congélation est nécessaire aux besoins de la production et à l'approvisionnement pour une question de saisonnalité. Il s'agit d'une adaptation à l'aspect saisonnier de la production de lait de brebis ou de chèvres (congélation du caillé de fromages) et une adaptation à la demande de moments de consommation pour certains fromages au lait de vache qui sont beaucoup consommés au moment des fêtes de fin d'année (congélation du fromage en cours d'affinage). Toutefois, dans les deux cas, après décongélation, l'affinage doit se poursuivre avant la vente au consommateur pour que le produit bénéficie de l'exemption prévue à l'annexe VI partie A, point 2 b).

NB : l'étape technologique visant à refroidir un produit afin d'en faciliter le tranchage (souvent appelé « raidissage ») n'est en aucun cas une congélation.

3.4. Quelles sont les denrées pour lesquelles la mention « décongelé » n'est pas nécessaire car « la décongélation n'a pas d'effets qui nuisent à la sécurité ou la qualité de l'aliment » comme indiqué à l'annexe VI partie A, point 2 c), sous réserve de ne pas induire le consommateur en erreur ?

Exemples :

- L'exemple du beurre est cité dans le considérant 28 : « A l'inverse, pour d'autres produits, dont le beurre, la congélation n'a pas de tels effets. » ;
- Produits boulangers servis en restauration ;
- Desserts décongelés servis en restauration, à condition que le restaurateur ait mené une étude HACCP qui permette d'établir l'absence de risque sécurité microbiologique.

3.5. Où faire apparaître la mention « décongelé » ?



L'annexe VI.2 précise que c'est la dénomination de la denrée, au sens des articles 2 et 17, qui doit être accompagnée de la mention « décongelé ».

³ Règlement (CE) n° 853/2004 du Parlement européen et du Conseil du 29 avril 2004 fixant des règles spécifiques d'hygiène applicables aux denrées alimentaires d'origine animale.

3.6. Est-il suffisant de faire figurer, dans la dénomination de la denrée, le nom du composant ou de l'ingrédient visé par les dispositions de l'annexe VI partie A, point 4 ?

L'annexe VI partie A, point 4 rend obligatoire une indication précise du composant ou de l'ingrédient utilisé pour la substitution partielle ou totale dans une denrée d'un composant ou d'un ingrédient dans laquelle le consommateur s'attend à voir normalement utilisé ou à trouver naturellement présent. Le Règlement précise que cette indication doit être à proximité du nom du produit. Cette indication peut se faire dans la dénomination de la denrée, au sens des articles 2 et 17.

Exemple : produit fabriqué avec du jambon et une préparation alimentaire à base de fromage et de matières grasses végétales (et dans lequel le consommateur s'attend à voir normalement utilisé du fromage).

L'indication de la substitution du fromage par la préparation alimentaire peut être faite dans la dénomination du produit « produit au jambon et préparation alimentaire à base de fromage et de matières grasses végétales ».

3.7. Quels sont les produits concernés par l'obligation d'indication de la présence et de l'origine de protéines ajoutées en tant que telles, dans la dénomination de la denrée (annexe VI partie A, point 5) ?

ATTENTION : Dans ces dispositions, l'origine s'entend comme une espèce animale et non comme une origine géographique.

L'annexe VI partie A, point 5 rend obligatoire l'indication de la présence et de l'origine de protéines ajoutées* (y compris hydrolysées) provenant d'autres espèces animales dans la dénomination des produits à base de viandes, des préparations de viandes et des produits de la pêche.

Cette indication concerne :

- Les produits à base de viandes tels que définis au point 7.1 de l'annexe I du Règlement 853/2004⁴ ;
- Les préparations de viandes tels que définis au point 1.15 de l'annexe I du Règlement 853/2004⁵ ;
- Les produits de la pêche tels que définis au point 3.1 de l'annexe I du Règlement 853/2004⁶.

Uniquement, **lorsqu'une espèce animale est mise en avant dans la dénomination de ces denrées** (exemple : une terrine **de sanglier**).

Ces dispositions ne concernent pas les denrées alimentaires composées, pour partie, de produits d'origine animale relevant du Règlement 852/2004, ni les produits transformés de la pêche (tels que définis au point 7.4 de l'annexe I du Règlement 853/2004). Les produits contenant à la fois des produits d'origine végétale et des produits d'origine animale transformés (produits composites) ne sont pas concernés par ces dispositions (cf. document d'interprétation du règlement (CE) n° 853/2004).

* Les protéines ajoutées s'entendent comme des protéines d'origine animale raffinées comme les protéines de sang, les protéines d'œuf, la gélatine, les lactoprotéines. Sont exclus, les morceaux de viande ou de produits de la pêche, le gras, le sang, les abats, le lait, la crème, les œufs (entier, blanc ou jaune), les protéines végétales, les protéines fermentaires, etc.

3.8. Quels sont les produits concernés par l'indication de la présence d'eau ajoutée dans leur dénomination de la denrée (annexe VI partie A, point 6) ?

Les produits concernés sont les produits à base de viande, les préparations de viandes, les produits de la pêche et les préparations de produits de la pêche qui **prennent l'apparence d'un morceau, d'un rôti, d'une tranche, d'une portion, d'un filet, d'une carcasse de viande ou d'un produit entier de la pêche**.

Par préparation de produits de la pêche, il faut entendre les produits préparés de la pêche tels que définis au point 3.6 de l'annexe I du Règlement 853/2004.

⁴ « Produits à base de viande » : les produits transformés résultant de la transformation de viandes ou de la transformation de produits ainsi transformés, de sorte que la surface de coupe à cœur permet de constater la disparition des caractéristiques de viande fraîche..

⁵ « Préparations de viandes » : les viandes fraîches, y compris les viandes qui ont été réduites en fragments, auxquelles ont été ajoutés des denrées alimentaires, des condiments ou des additifs ou qui ont subi une transformation insuffisante pour modifier à cœur la structure fibreuse des muscles et ainsi faire disparaître les caractéristiques de la viande fraîche.

⁶ Produits de la pêche : tous les animaux marins ou d'eau douce (à l'exception des mollusques bivalves, des échinodermes vivants, des tuniciers vivants et des gastéropodes marins vivants et de tous les mammifères marins, reptiles et grenouilles), sauvages ou d'élevage, y compris toutes les formes et parties comestibles de ces animaux.

Cette disposition ne concerne que les produits qui ont une forme particulière (voir ci-dessus) : morceau, rôti, tranche, portion, carcasse de viande, filet ou produit entier de la pêche et qui peuvent être confondus avec de la viande. Ainsi,

- Une saucisse de type préparation de viande,
- Un produit transformé en profondeur tel que les produits cuits, séchés, fumés

Ne sont pas concernés par cette indication compte tenu de leur apparence.

Les produits définis par la réglementation ou des usages codifiés ne sont pas concernés car leur dénomination et leur composition sont réputées connues du consommateur.

Cette disposition ne concerne que les cas où l'eau ajoutée représente davantage que 5% du poids du produit fini.

Des mentions dans la dénomination des produits faisant référence à un traitement à base d'eau telles que « saumuré » ou « traité en salaison » ou faisant référence à un niveau de qualité non supérieur tel que « standard » ou « choix » sont réputées informer le consommateur sur la présence d'eau ajoutée. Il n'y a donc pas lieu de prévoir une autre indication sur les produits concernés.

3.9. Quels sont les produits concernés par la mention « viande reconstituée » ou « poisson reconstitué » (annexe VI partie A, point 7)

Les produits concernés sont les produits à base de viande, les préparations de viande et les produits de la pêche qui peuvent **donner l'impression d'être une pièce** de viande ou de poisson mais qui, en réalité, consistent en différents morceaux **liés ensemble par divers ingrédients**, y compris des additifs ou enzymes alimentaires ou d'autres procédés.

La reconstitution est nécessairement assurée par un ingrédient (y compris additif, enzyme, autre procédé). Un produit constitué de différents morceaux mais sans ajout d'ingrédients ayant pour rôle technologique la reconstitution n'est pas concerné.

Ne sont pas concernés :

- Les produits ayant subi un traitement suffisant (exemple : cuisson, séchage, fumage, etc.) pour ne pas présenter de risque d'être confondus avec un morceau de viande fraîche ;
- Les produits définis par la réglementation et les usages codifiés ;
- Les produits composés essentiellement de pièces musculaires entières (exemple : portion de bloc de filets de poisson) ;
- Les produits où les masses musculaires sont bien discernables (exemple : jambon cuit supérieur).

En revanche, les produits composés essentiellement de morceaux de muscle sont concernés. Ex : morceaux de filet de poulet prenant la forme d'un filet de poulet et liés entre eux par de l'eau et des additifs.

Les produits issus d'un hachage ne sont pas concernés, les fragments résultant de cette opération n'étant pas considérés comme des morceaux (exemples : préparation de poisson haché prenant l'apparence d'un filet de poisson et contenant un additif).

4. ALLERGENES

4.1. Lorsque le nom de l'ingrédient ou de la denrée fait référence à l'allergène, est-il nécessaire de citer en plus l'allergène en question ?

NON, il n'est pas nécessaire de citer l'allergène si le nom de l'ingrédient ou de la denrée fait référence à cet allergène.

L'article 21.1 a) impose une référence claire au nom de l'allergène. Toutefois, l'article 21 précise que l'indication de l'allergène n'est pas nécessaire si la dénomination de la denrée renvoie clairement à cet allergène. Cette exemption s'applique également lorsque le nom de l'ingrédient fait clairement référence à l'allergène en question.

Exemples :

- Lait et produits à base de lait : fromage, yaourt, emmental, crème, comté, mozzarella, feta, beurre, lactoprotéines, lactose, lactosérum, matières grasses laitières, perméat de lactosérum, protéines de lait, etc.
- Poissons et produits à base de poisson : saumon, cabillaud, colin, sardine, thon, morue, etc.
- Crustacés et produits à base de crustacés : crevettes, crabe, écrevisse, etc.
- Mollusques et produits à base de mollusques : moules, coques, Saint Jacques, etc.

Pour plus de détails, voir le mémento ANIA sur l'application de la réglementation relative à l'étiquetage des allergènes de novembre 2003, mis à jour en avril 2009, (qui précise par ailleurs que pour ce qui concerne les fruits à coque, le nom spécifique du fruit doit être indiqué dans la liste d'ingrédients, par préférence à l'expression générique « fruit à coque »).

4.2. Le Règlement impose une mise en évidence de l'allergène. Lorsque la dénomination de la denrée fait clairement référence à l'allergène, doit-on les mettre en relief ?

Lorsque la dénomination de la denrée fait clairement référence à l'allergène, le texte pourrait nous faire penser qu'il n'est pas nécessaire de mettre en relief l'allergène correspondant dans la liste des ingrédients. **Cependant, pour une meilleure lisibilité, lorsque plusieurs allergènes sont présents, il est recommandé de les mettre en relief systématiquement.**

Exemple 1 : Dénomination de la denrée : tarte aux amandes
Liste d'ingrédients : farine de **blé**, sucre, **œufs**, additif (**lait**), **amandes**

En revanche, lorsque la dénomination de la denrée fait clairement référence à l'allergène **et qu'il est le seul allergène présent, il n'y a pas lieu de le mettre en relief dans la liste des ingrédients.**

Exemple 2 : Dénomination de la denrée : fromage.
Liste d'ingrédients : lait, sel, présure.

4.3. Lorsque le nom de l'ingrédient fait clairement référence à l'allergène doit-on le mettre en relief ?

OUI, lorsque le nom de l'ingrédient fait clairement référence à l'allergène, la mise en relief de cet ingrédient est nécessaire.

Exemple : Dénomination de la denrée : purée de carottes
Liste d'ingrédients : carottes, pommes de terre, **crème**, etc.

OU

Liste d'ingrédients : carottes, pommes de terre, crème (**lait**), etc.

4.4. Quels sont les termes à mettre en relief, par exemple dans le cas de l'utilisation de graines de sésame ou d'huile de sésame ou de poudre de lait ?

C'est l'ingrédient allergène qui doit être mis en relief, tout en laissant une souplesse aux opérateurs. Dans son questions-réponses (question 2.4.1), la Commission européenne donne une flexibilité pour la mise en relief de l'allergène pour un ingrédient dont le nom contient en partie le nom de l'allergène, puisqu'elle accepte « **milchpulver** » ou « **milchpulver** ».

Cependant, la Commission européenne considère que lorsque le nom de l'ingrédient consiste en plusieurs mots, seul le nom de l'allergène devrait être mis en relief. Par exemple, « poudre de **lait** ».

En revanche, concernant la mise en œuvre de graines de sésame, c'est bien la totalité de ces termes qui doivent être mis en relief puisque l'annexe II point 11 cite bien les « graines de sésame et produits à base de graines de sésame ».

4.5. Est-il nécessaire de répéter systématiquement l'allergène quand plusieurs ingrédients sont concernés ?

L'article 21 indique que lorsque plusieurs ingrédients ou auxiliaires technologiques proviennent d'un même allergène, l'opérateur doit répéter la référence à cet allergène pour chaque ingrédient ou auxiliaire technologique concerné ou choisir une autre présentation faisant clairement apparaître que l'ingrédient ou l'auxiliaire technologique provient de cet allergène.

Ainsi, l'opérateur peut choisir de faire un renvoi en fin de liste d'ingrédient.

4.6. Comment indiquer un allergène présent via un auxiliaire technologique ?

Les auxiliaires technologiques n'étant pas déclarés dans la liste d'ingrédients, la présence d'un allergène lié à l'utilisation d'un auxiliaire technologique (exemple : huile d'arachide utilisée comme lubrifiant) peut être indiquée en fin de liste d'ingrédients en utilisant par exemple une mention telle que « Contient X » ou « Présence de X » (exemple : en fin de liste d'ingrédients : « huile d'arachide » ou « présence d'huile d'arachide » ou « contient : huile d'arachide »).

4.7. Comment indiquer la présence de sulfites ?

Les sulfites doivent être déclarés lorsqu'ils sont présents en concentrations supérieures à 10 mg/kg ou 10 mg/l dans les denrées. La teneur dans le produit fini peut être liée à plus d'un ingrédient de cette denrée. Dans ce cas leur présence peut être indiquée en fin de liste d'ingrédients en utilisant par exemple une mention telle que « Contient des sulfites » ou « Présence de sulfites » (exemple : en fin de liste d'ingrédients « sulfites » ou « présence de sulfites » ou « contient : sulfites »).

4.8. Quel étiquetage des allergènes issus de contaminations croisées ?



L'étiquetage des allergènes issus de contaminations croisées, dont la présence n'est pas intentionnelle mais fortuite, n'est pas réglementé et relève des bonnes pratiques de fabrication. L'article 36 indique que la Commission devra adopter des actes d'exécution concernant l'encadrement des mentions volontaires relative à la présence éventuelle et non intentionnelle dans les denrées alimentaires de substances ou de produits provoquant des allergies ou des intolérances.

Pour plus de détails, voir le mémento ANIA sur l'application de la réglementation relative à l'étiquetage des allergènes de novembre 2003, mis à jour en avril 2009, et le guide des bonnes pratiques ANIA pour la réduction des présences fortuites d'allergènes majeurs d'août 2005.

4.9. Les allergènes dont le risque de présence fortuite est étiqueté doivent-ils être mis en relief ?



NON, la mise en relief de ces allergènes n'est pas obligatoire.

L'étiquetage du risque de présence fortuite n'est pas réglementé. Il s'agit donc d'un étiquetage volontaire mis en œuvre par l'opérateur qui, malgré toutes les précautions prises, ne pourra pas garantir l'absence totale du risque de présence fortuite d'un allergène.

Ainsi, il s'agit d'une mention volontaire au sens de l'article 36.2 du Règlement (cf. question 1.8). Ces mentions volontaires ne doivent pas induire le consommateur en erreur ni être ambiguës et déroutantes pour les consommateurs (elles doivent ainsi respecter l'article 7 sur les pratiques loyales en matière d'information), et, le cas échéant, elles doivent se fonder sur des données scientifiques pertinentes.

4.10. Pour les produits sans liste d'ingrédients, est-il obligatoire de mettre en relief les allergènes listés après le mot « contient : » ?

NON, la mise en relief n'est pas nécessaire.

L'article 21.1 b) indique que le nom de l'allergène doit être mis en évidence par une impression qui le distingue **du reste de la liste des ingrédients**. Ainsi, cette disposition ne s'applique pas aux produits sans liste d'ingrédients.

5. LISTE D'INGREDIENTS

5.1. Peut-on regrouper les additifs utilisés dans la denrée sous le nom de leur catégorie ?

OUI, il est toujours possible de regrouper les additifs utilisés pour les mêmes fonctions technologiques sous le nom de leur catégorie, dans certaines conditions.

L'annexe VII partie C oblige à étiqueter les additifs sous le nom de leur catégorie suivi de leur nom spécifique ou de leur numéro E (excepté pour l'amidon modifié pour lequel l'indication du nom spécifique ou du numéro E n'est pas requise).

Ainsi, les additifs utilisés pour les mêmes fonctions technologiques dans le produit fini peuvent être regroupés ensemble sous le nom de leur catégorie, suivi de leur nom spécifique ou de leur numéro E. Les additifs regroupés doivent être énumérés à la suite du nom de leur catégorie, dans l'ordre décroissant de leur importance pondérale, s'ils interviennent pour plus de 2% dans le produit fini (comme indiqué à l'annexe VII, partie A, point 6).

5.2. Sous quel(s) terme(s) étiqueter les matières grasses végétales (par exemple l'huile de palme et ses fractions, etc.) ?

Comme indiqué à l'annexe VII, partie A, points 8 et 9, il est possible de regrouper ces matières grasses sous la mention « huiles végétales », car cela reste conforme à l'objectif du Règlement INCO, à savoir informer le consommateur sur le type de matières grasses végétales présentes. Le regroupement de ces différentes matières grasses sous « huiles végétales » ne dispense pas l'opérateur de préciser leurs différentes origines végétales dans la liste d'ingrédients.

Exemple : produit contenant de l'huile de colza, de l'huile de tournesol, de l'huile de palme
Liste d'ingrédients : (...), huiles végétales (tournesol, colza, palme, en proportion variable), (...).
OU (...), huiles de tournesol, de colza et de palme, en proportion variable, (...)

5.3. Est-il possible d'indiquer dans la liste d'ingrédient une éventuelle substitution d'une huile par une autre avec le terme « ou » (exemple : huile de tournesol ou de colza) ?

NON.

La Commission européenne précise dans son questions-réponses (question 2.9.1) qu'il n'est pas possible d'indiquer des informations sur les caractéristiques de la denrée qui ne seraient pas exactes.

Toutefois, l'annexe VII partie A point 7 prévoit la possibilité d'un étiquetage sous la forme « contient ... et/ou ... » pour les ingrédients similaires et substituables entre eux, susceptibles d'être utilisés dans la fabrication ou la préparation d'une denrée alimentaire sans en altérer la composition, la nature ou la valeur perçue, et pour autant qu'ils interviennent pour moins de 2% dans le produit fini. Ainsi, si les huiles utilisées interviennent pour moins de 2% dans le produit fini et qu'elles répondent à ces critères, elles peuvent être désignées en fin de liste d'ingrédients sous la forme « contient ... et/ou ... ».

NB : dans sa note d'information n° 2005-163, la DGCCRF avait indiqué que « *la notion de similaire et substituable implique en revanche que l'on ne pourra avoir un ingrédient noble indiqué avec un ingrédient moins noble. Par exemple, l'huile d'olive n'est pas considérée comme 'similaire ou substituable' à une autre huile végétale* ».

5.4. Les ingrédients décongelés utilisés dans la fabrication d'une denrée alimentaire doivent-ils être étiquetés comme tels.



NON, sous réserve de ne pas induire le consommateur en erreur.

L'annexe VI partie A, point 2 oblige à compléter la dénomination des denrées alimentaire congelées avant la vente et vendues décongelées par la mention « décongelé ». Le point a) précise que cette exigence ne s'applique pas aux ingrédients présents dans le produit fini sous réserve de ne pas induire le consommateur en erreur comme prévu à l'annexe VI partie A, point 1.

6. AUTRES MENTIONS OBLIGATOIRES

6.1. Quelles denrées sont concernées par la date de congélation ?

Les viandes congelées, préparations de viandes congelées et produits non transformés de la pêche congelés.

En plus des mentions obligatoires de l'article 9, l'article 10 précise que certaines denrées peuvent être soumises à des mentions d'étiquetage complémentaires listées à l'annexe III. L'annexe III.6 impose l'indication de la date de congélation pour :

- Les viandes congelées définies à l'annexe I partie 1 point 1.1 du Règlement 853/2004⁷ ;
- Les préparations de viandes congelées définies à l'annexe I partie 1 point 1.15 du Règlement 853/2004⁸ ;
- Les produits non transformés de la pêche congelés définis à l'annexe I partie 3 point 3.1 du Règlement 853/2004⁹, définition à combiner avec celle de produits non transformés de l'article 2.1 n) du Règlement 852/2004.

Cette obligation ne concerne pas les produits à base de viande ou les produits **transformés** de la pêche congelés tels qu'une portion de filet de poisson pané, ni les produits listés ci-dessus lorsqu'ils sont utilisés comme ingrédients dans la fabrication d'une autre denrée alimentaire.

Dans le cas d'un produit congelé résultant du simple assemblage de viandes congelées et/ou de préparations de viandes congelées et/ou de produits non transformés de la pêche congelés, la date de congélation correspond à la date de congélation la plus ancienne des différents ingrédients.

Exemple : un sachet de 500 g de crevettes crues calibre 20-30 fabriqué à partir de différents lots de crevettes crues surgelées ayant différentes dates de congélation.

Cette obligation concerne ces mêmes produits lorsqu'ils répondent aux critères du Décret n° 64-949 et portent le qualificatif de « surgelé ».

6.2. Quelle date de congélation doit être indiquée et comment ?

La date de congélation correspond à la date à laquelle la congélation a été effectuée sur la denrée préemballée destinée au consommateur ou à une collectivité à laquelle les autres mentions obligatoires (articles 9 et 10) s'appliquent.

Exemple : pour une portion de filet de poisson congelé, la date de congélation est la date de congélation de la portion de filet de poisson.

La date de congélation doit être indiquée conformément aux dispositions de l'annexe X point 3 :

- « Congelé le : JJ/MM/AAAA » ou « Congelé le : JJ/MM/AA et exclusivement dans cet ordre ;
- Ou, « Congelé le : avec une référence à l'emplacement de la date ». Par exemple « congelé le : voir sous la boîte »

Lorsqu'il s'agit de viandes surgelées, de préparations de viandes surgelées ou de produits de la pêche non transformés surgelés, la date de surgélation sera précédée des termes « surgelé le : ».

6.3. Dans quels cas est-il nécessaire d'indiquer les conditions de conservation et le délai de consommation du produit après ouverture ? Et comment délivrer cette information ?

Selon l'article 9.1 point g) et l'article 25, les conditions particulières de conservation et/ou d'utilisation doivent être indiquées pour les denrées qui requièrent de telles conditions. **Le cas échéant**, l'article 25 précise que les conditions de conservation et le délai de consommation du produit **après ouverture** doivent être indiquées. Cette information vient en complément de la date de durabilité minimale ou date limite de consommation qui est déterminée pour le produit tel que commercialisé. Une fois le produit ouvert, cette date peut ne plus s'appliquer et il **peut** être nécessaire d'en informer le consommateur ou la collectivité par le biais d'une information sur les conditions de conservation et le délai de consommation du produit une fois ouvert. **L'apposition de ces informations relève de la responsabilité de l'opérateur qui est seul juge de la nécessité pour lui d'appliquer cette disposition.**

⁷ « Viandes » : les parties comestibles des animaux visés aux points 1.2 à 1.8, y compris le sang.

⁸ « Préparations de viandes » les viandes fraîches, y compris les viandes qui ont été réduites en fragments, auxquelles ont été ajoutés des denrées alimentaires, des condiments ou des additifs ou qui ont subi une transformation insuffisante pour modifier à cœur la structure fibreuse des muscles et ainsi faire disparaître les caractéristiques de la viande fraîche.

⁹ « Produits de la pêche » : tous les animaux marins ou d'eau douce (à l'exception des mollusques bivalves, des échinodermes vivants, des tuniciers vivants et des gastéropodes marins vivants et de tous les mammifères marins, reptiles et grenouilles), sauvages ou d'élevage, y compris toutes les formes et parties comestibles de ces animaux.

Dans de nombreux cas, le produit entamé peut être manipulé donc contaminé par le consommateur ou la collectivité. Les conditions d'hygiène de cette manipulation, non maîtrisée par le fabricant, ne permettent souvent pas à ce dernier de justifier un délai de consommation après ouverture précis. Ainsi, une mention du type « **à consommer rapidement après ouverture** » informe le consommateur sur la nécessité de ne plus tenir compte, lorsque le produit est ouvert, de la durabilité maximum. Pour un produit destiné à une collectivité, une mention de type « à consommer après ouverture selon l'analyse des risques relative au produit » peut être indiquée renvoyant la collectivité à son étude HACCP.

7. PRESENTATION, EXIGENCES LINGUISTIQUES ET TAILLE MINIMALE

7.1. Les mentions obligatoires doivent-elles apparaître dans le même champ visuel ?



NON, à l'exception de certaines mentions qui doivent apparaître ensemble, dans le même champ visuel.

L'article 13.5 précise que **la dénomination de la denrée, la quantité nette et, pour les boissons titrant plus de 1,2% d'alcool en volume, le titre alcoométrique volumique acquis**, doivent apparaître dans le même champ visuel. On peut noter que la directive 2000/13/CE ajoutait à ces mentions la date limite de consommation ou la date limite d'utilisation optimale.

Par ailleurs, l'article 34.1 indique les éléments de la déclaration nutritionnelle doivent figurer ensemble dans un même champ visuel.

Ainsi, seules certaines mentions doivent apparaître ensemble. Pour les autres, l'opérateur est libre sous réserve de respecter l'article 13.1 qui oblige à présenter les mentions à un endroit apparent.

La notion de champ visuel est définie à l'article 2.2 point k : « *toutes les surfaces d'un emballage pouvant être lues à partir d'un unique angle de vue* ».

7.2. Comment identifier la face la plus grande d'un emballage ?

Le calcul de la surface de la face la plus grande est une notion importante pour l'application de plusieurs dispositions :

- En dessous de 10 cm², seules certaines mentions obligatoires sont à étiqueter (article 16.2) ;
- En dessous de 25 cm², la déclaration nutritionnelle n'est pas requise (annexe V.18), sauf en cas d'allégation nutritionnelle ou de santé ou d'enrichissement en vitamines ou minéraux ;
- En dessous de 80 cm², la taille minimale de caractère est de 0,9 mm (article 13.3).

La notion de « face la plus grande » existait déjà dans la directive 2000/13/CE. L'ANIA et la FCD considèrent que cette notion désigne la face qui peut être vue d'un seul et même angle de vue et qui, techniquement, peut être imprimée. Généralement, la face d'un emballage est limitée par des bords, ce qui rend son identification plus facile.

En revanche, comme le souligne la Commission européenne dans son questions-réponses (question 2.3.1), la situation est plus complexe pour les emballages cylindriques, qui ont souvent des formes inégales. La Commission européenne indique qu'une façon pragmatique de clarifier la notion de face la plus grande pourrait être, **par exemple**, de prendre en compte pour les bouteilles et bocaux la surface totale, à l'exception du dessus, du dessous, des brides ou collerettes en haut et en bas des boîtes de conserve, du goulot et de la base du goulot (« épaules ») ainsi que des goulots de bouteilles et de bocaux. FoodDrinkEurope et Eurocommerce proposent dans leur guide une approche différente : pour les emballages cylindriques, la surface la plus large correspond au tiers du pourtour de l'emballage.

Enfin, il existe une multitude de formes d'emballages. Leurs spécificités devraient être prises en compte au cas par cas (voir également éventuelles positions professionnelles).

7.3. En fonction de la taille de l'emballage, quelles mentions sont obligatoires et dans quelle taille de caractère ?



Le Règlement distingue plusieurs situations :

- Emballage dont la face la plus grande est inférieure à 10 cm² (article 16.2) : seules les mentions suivantes sont obligatoires : la dénomination de la denrée, les allergènes, la quantité nette et la date de durabilité minimale ou la date limite de consommation. Ces mentions doivent être étiquetées dans une taille minimale de caractère de 0,9 mm. Le Règlement précise que la liste d'ingrédients doit être fournie par d'autres moyens ou être mise à la disposition du consommateur à sa demande.
- Emballage dont la face la plus grande est inférieure à 25 cm² et supérieure à 10 cm² (annexe V point 18) : l'ensemble des mentions obligatoires des articles 9 et 10 sont requises, **à l'exception de la déclaration nutritionnelle** n'est pas requise, sauf en cas d'allégation nutritionnelle ou de santé ou d'enrichissement en vitamines ou minéraux. Ces mentions doivent être étiquetées dans une taille minimale de 0,9 mm ;
- Emballage dont la face la plus grande est inférieure à 80 cm² et supérieure à 25 cm² (article 13.3) : l'ensemble des mentions obligatoires des articles 9 et 10 du Règlement sont obligatoires, dans une taille minimale de caractère de 0,9 mm.

7.4. Une denrée commercialisée en France peut-elle faire apparaître des mentions dans une langue étrangère ? Dans ce cas, ces mentions doivent-elles respecter la taille minimale de caractère ?

Selon l'article 15 du Règlement, les informations obligatoires sur les denrées alimentaires doivent apparaître dans une langue facilement compréhensible par les consommateurs des Etats membres où la denrée est commercialisée. Ainsi, toutes les mentions obligatoires doivent apparaître a minima en français lorsqu'elles sont commercialisées en France.

Parallèlement, l'opérateur peut choisir de faire apparaître des mentions dans une autre langue :

- En complément des mentions obligatoires en français, il peut traduire certaines ou toutes les mentions obligatoires dans une autre langue que le français ;
- Il peut également apposer des mentions volontaires dans une langue étrangère. Dans ce cas, seules les dispositions générales du Règlement INCO et du Code de la consommation relatives à l'information des consommateurs s'appliquent (non tromperie du consommateur).

7.5. Quelles mentions sont concernées par la taille minimale de caractère de 1,2 mm (ou 0,9 mm) ?

Voir [ANNEXE – RECAPITULATIF SUR LA TAILLE MINIMALE DE CARACTERE](#)

L'article 13 précise que seules les mentions de l'article 9.1 doivent être imprimées dans un corps de caractère dont la hauteur est d'au moins 1,2 mm. Ainsi, les mentions complémentaires visées à l'article 10 et listées à l'annexe III ne sont pas concernées.

ATTENTION : l'ANIA et la FCD considèrent que les mentions obligatoires qui viennent compléter dans certains cas la dénomination de la denrée (cf. article 17.5 et annexe VI) font partie intégrante de cette dénomination. L'ANIA et la FCD recommandent donc que ces mentions, qui font corps avec la dénomination, soient imprimées dans la taille de caractère d'au moins 1,2 mm (ou 0,9 mm pour certains emballages).

ATTENTION : l'annexe VI, partie A, point 4 impose une taille de caractère particulière pour les denrées dans lesquelles un composant ou un ingrédient que le consommateur s'attend à voir normalement utilisé à trouver naturellement présent a été remplacé un composant ou un ingrédient différent. Ces denrées doivent comporter une indication sur la substitution partielle ou totale du composant ou ingrédient visé ci-dessus. Cette mention doit apparaître à proximité immédiate du nom du produit en utilisant un corps de caractère tel que la hauteur de x soit au moins égale à 75% du nom du produit et ne soit pas inférieure à la taille de caractère minimale de 1,2 mm ou 0,9 mm selon les cas.

7.6. Le mode d'emploi doit-il être étiqueté dans la taille minimale de caractère ?

OUI, si c'est une mention obligatoire, NON, si c'est une mention volontaire.

S'il est obligatoire car son absence rendrait difficile l'usage approprié de la denrée (conformément à l'article 9.1 j), il doit respecter la taille minimale de caractère. S'il est donné à titre volontaire, il doit être lisible sans qu'une taille minimale de caractère soit imposée.

7.7. La taille minimale de caractère s'applique-t-elle aux mentions imposées par d'autres réglementations européennes ou nationales ?

NON.

L'article 13 précise que seules les mentions de l'article 9.1 doivent être imprimées dans un corps de caractère dont la hauteur est d'au moins 1,2 mm. Ainsi, les mentions complémentaires imposées soit par le Règlement lui-même soit par d'autres réglementations particulières, ne sont pas visées.

Par exemple, la directive 2001/113/CE¹⁰ impose aux produits qu'elle couvre, comme les confitures, l'indication de la teneur en fruits par la mention « préparé avec [X] grammes de fruits pour 100 grammes ». Cette mention doit figurer dans le même champ visuel que la dénomination de vente en caractères clairement visibles. Ainsi cette mention « préparé avec [X] grammes de fruits pour 100 grammes » est une mention obligatoire au titre de la directive 2001/113/CE, mais pas au titre de l'article 9.1. Par conséquent, la taille minimale de caractère ne s'applique pas à cette mention qui, bien sûr, doit être lisible.

ATTENTION : l'ANIA et la FCD considèrent que les mentions obligatoires qui viennent compléter la dénomination de la denrée font partie intégrante de cette dénomination. L'ANIA et la FCD recommandent donc que ces mentions, qui font corps avec la dénomination, soient imprimées dans une taille de caractère d'au moins 1,2 mm (ou 0,9 mm pour certains emballages).

7.8. Les informations fournies à titre volontaire doivent-elles respecter la taille minimale de caractère ?

NON, mais ces mentions doivent bien sûr être lisibles.

Il faut distinguer deux niveaux d'informations fournies à titre volontaires :

- **Mentions pour lesquelles la denrée est exemptée d'étiquetage obligatoire mais qui sont fournies à titre volontaire :** des denrées peuvent être exemptées de l'obligation d'étiqueter certaines mentions obligatoires des articles 9 et 10 (exemple : 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, l'article 36.1 précise que 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. 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 volontaires :** l'article 36.2 liste les exigences applicables aux mentions volontaires qui ne doivent pas induire le consommateur en erreur et être ambigus et déroutants pour les consommateurs (elles doivent ainsi respecter l'article 7 sur les pratiques loyales en matière d'information), et qui doivent se fonder, le cas échéant, sur des données scientifiques pertinentes. Ces mentions ne sont pas concernées par l'article 13 fixant les règles de lisibilité pour les mentions obligatoires.

8. VENTE A DISTANCE**8.1. Quelles mentions sont obligatoires pour la vente à distance ?**

L'ensemble des informations obligatoires, à l'exception de la date de durabilité minimale ou date limite de consommation, doivent être fournies au consommateur avant l'acte d'achat.

¹⁰ Directive 2001/113/CE du Conseil du 20 décembre 2001 relative aux confitures, gelées et marmelades de fruits, ainsi qu'à la crème de marrons, destinées à l'alimentation humaine.

L'article 14 précise clairement ce point. Pour identifier les mentions à communiquer au consommateur final, il faut distinguer :

- **Denrées préemballées** : avant la conclusion de l'achat, toutes les informations rendues obligatoires par le Règlement ou par d'autres textes européens doivent être communiquées au consommateur. Seule la DLC / DLUO n'a pas à être communiquée avant l'acte d'achat. En outre, la Commission européenne précise dans son questions-réponses que le numéro de lot prévu par la directive 2011/91/UE n'a pas non plus à être communiqué avant la conclusion de l'achat¹¹ (question 2.6.3).
Ces informations doivent figurer sur le support de la vente à distance ou être transmises par tout autre moyen approprié clairement précisé par l'exploitant du secteur alimentaire, sans aucun frais supplémentaire pour le consommateur final.
Au moment de la livraison, toutes les mentions obligatoires doivent bien être fournies au consommateur (y compris la DLC / DLUO et le numéro de lot).
- **Denrées alimentaires non préemballées** : selon l'article 14.2, a minima, il est nécessaire de communiquer au consommateur l'information relative aux allergènes. Si en vertu de l'article 44.1 point b), la France rend obligatoire l'indication d'autres mentions pour les denrées non préemballées, ces informations devront également être fournies avant l'acte d'achat dans le cadre de la vente à distance.

8.2. Qui est l'opérateur responsable des informations communiquées pour la vente à distance ?

Le responsable de la présence et de l'exactitude des informations sur l'emballage des denrées alimentaires est l'exploitant sous le nom ou la raison sociale duquel la denrée est commercialisée (cf. [partie 2 – Responsabilité](#)). En ce qui concerne la vente à distance, la responsabilité de fournir les informations obligatoires avant l'achat incombe à l'opérateur vendeur. Ainsi, dans le cas de la vente en ligne, c'est l'opérateur propriétaire du site Internet qui est responsable de cette information (voir questions-réponses de la Commission européenne, question 2.6.1).

8.3. L'étiquetage nutritionnel sera obligatoire sur les emballages à compter du 13 décembre 2016. Avant cette date, les produits avec étiquetage nutritionnel sur l'emballage doivent-ils également faire apparaître cette information pour la vente à distance ?

La déclaration nutritionnelle n'est rendue obligatoire qu'à compter du 13 décembre 2016. Avant cette date, il n'est pas obligatoire de faire figurer cette information sur les supports de vente à distance, quand bien même elles seraient étiquetées sur l'emballage de la denrée.

En revanche, si la déclaration nutritionnelle est fournie avant le 13 décembre 2016 sur les supports de vente à distance, à compter du 13 décembre 2014, elle doit être conforme aux articles 30 à 35 du Règlement.

8.4. Lors d'un changement sur l'emballage (recette, étiquetage nutritionnel, etc.), quelle information doit être donnée pour la vente à distance sachant que l'opérateur aura en stock, pendant une période de transition, l'ancien et le nouveau produit ?

Sur le plan technique, l'ANIA et la FCD travaillent avec GS1 sur les méthodes de transmission de l'information entre opérateurs. La question des « variantes produits » fait l'objet de discussions.

L'une des solutions envisagées, qui doit être discutée avec les autorités de contrôle, pourrait être d'informer le consommateur sur le support de vente à distance de la livraison possible de l'une ou l'autre « version » du produit existante (via une mention du type « en fonction des stocks disponibles »).

9. APPLICATION DES DISPOSITIONS GENERALES DU REGLEMENT

9.1. Peut-on anticiper l'application des dispositions générales, hors celles relatives à l'étiquetage nutritionnel, du Règlement ?



OUI, sous réserve de continuer à être conforme à la directive 2000/13/CE.

¹¹ La Commission européenne rappelle que le numéro de lot n'est pas une information destinée en tant que telle au consommateur final. Il s'agit avant tout d'un outil pour assurer la traçabilité du produit et n'influence pas le choix des consommateurs. En vue d'une approche pragmatique, il n'y a pas lieu d'imposer la communication de cette information avant l'acte d'achat.

En ce qui concerne les dispositions **générales**, le Règlement ne prévoit pas la possibilité d'une anticipation. Ainsi, les opérateurs doivent continuer à être conformes à la directive 2000/13/CE. Cela dit, il est possible d'appliquer d'ores et déjà les dispositions hors étiquetage nutritionnel du Règlement **sans être en infraction par rapport à la directive de 2000**. Par exemple, un opérateur qui commencerait à appliquer la taille minimale de caractère de 1,2 mm continuerait d'être conforme aux mesures sur la lisibilité posées par la directive. Si un opérateur veut d'ores et déjà indiquer la date de congélation de sa viande congelée, il peut le faire puisqu'une telle pratique n'est pas contraire à la directive de 2000.

ATTENTION : ne plus inclure la DLC / DLUO dans le même champ visuel serait contraire à la directive.

En revanche, pour les dispositions concernant l'étiquetage nutritionnel, le texte prévoit explicitement la possibilité d'anticiper l'application du Règlement : cf. [Partie 19 – Application des dispositions sur l'étiquetage nutritionnel du Règlement](#).

9.2. A quelle date les produits doivent-ils être conformes aux nouvelles dispositions ?



A compter du 13 décembre 2014, toute nouvelle denrée mise sur le marché doit respecter les dispositions générales du Règlement.

L'article 55 précise que le Règlement s'appliquera à compter du 13 décembre 2014. Deux exceptions sont prévues :

- L'obligation de faire **un étiquetage nutritionnel** ne sera applicable qu'à compter du 13 décembre 2016 (cf. question X) ;
- Par ailleurs, les exigences relatives à la désignation des **viandes hachées** de l'annexe VI partie B s'appliqueront à compter du 1^{er} janvier 2014.

L'article 54 prévoit bien sûr un écoulement des stocks : les denrées mises sur le marché ou étiquetées avant le 13 décembre 2014 et qui ne seraient pas conformes au Règlement peuvent être commercialisées jusqu'à épuisement des stocks.

Ainsi, jusqu'au 12 décembre 2014, les opérateurs peuvent :

- **Expédier** de l'usine des denrées conditionnées dans des emballages non encore conformes au Règlement ;
- **Conditionner** ou étiqueter des denrées en utilisant des emballages non encore conformes, et expédier ces denrées jusqu'à épuisement, du fait qu'elles auront été conditionnées ou étiquetées avant le 13 décembre 2014.

ATTENTION : pour les dispositions pour lesquelles la Commission européenne doit adopter des mesures d'exécution, il est possible que les opérateurs aient besoin de plus de temps pour appliquer le texte. De la même façon, pour les questions en suspens, les opérateurs auront besoin de temps supplémentaire sur les réponses arrivant tardivement.

PARTIE 2. ETIQUETAGE NUTRITIONNEL

10. CONTENU DE LA DECLARATION

10.1. Dans la déclaration nutritionnelle, peut-on étiqueter, en plus des nutriments obligatoires de l'article 30.1, d'autres nutriments volontaires non cités à l'article 30.2 du Règlement ?



NON.

En complément des nutriments obligatoires listés à l'article 30.1 (valeur énergétique, matières grasses, acides gras saturés, glucides, sucres, protéines et sel), un opérateur peut choisir d'étiqueter de manière volontaire certains autres nutriments listés à l'article 30.2 :

- a. Acides gras mono-insaturés ;
- b. Acides gras polyinsaturés ;
- c. Polyols
- d. Amidon
- e. Fibres alimentaires
- f. Vitamines et sels minéraux listés à l'annexe XIII et présents en quantité significative.

Il s'agit d'une liste exhaustive et donc fermée dans laquelle l'opérateur peut choisir un ou plusieurs nutriments. L'étiquetage d'autres nutriments tels que le sodium, le cholestérol ou les acides gras trans par exemple est exclu, sauf dans le cas particulier d'une allégation nutritionnelle ou de santé autorisée dans le cadre du règlement (CE) n° 1924/2006 et du règlement (UE) n° 432/2012 (cf. ETIQ 11-0909 - QR allégations ANIA-FCD Septembre 2011).

10.2. Comment procéder dans le cas particulier de l'étiquetage des substances / nutriments faisant l'objet d'une allégation nutritionnelle ou de santé et qui n'apparaissent pas dans le Règlement en tant que nutriment obligatoire ou facultatif ?

L'article 7 du règlement (UE) n° 1924/2006 sur les allégations nutritionnelles et de santé tel que modifié par l'article 49 du Règlement INCO indique que la quantité d'une substance / nutriment sur lequel porte une allégation nutritionnelle ou de santé qui n'apparaît pas dans le tableau nutritionnel (comme par exemple les oméga 3, le sodium, les beta-glucanes, le lycopène, les polyphénols, etc.) est mentionnée dans le même champ visuel que ce tableau. En effet, il s'agit d'indiquer au consommateur la présence et la quantité de la substance / nutriment.

De plus, l'expression de la quantité de la substance sur laquelle porte l'allégation doit suivre certaines dispositions du Règlement :

- L'article 31 qui concerne le calcul ;
- L'article 32 qui impose a minima une expression par 100 g ou 100 ml ;
- L'article 33 qui encadre l'expression par portion ou par unité de consommation.

Dans son questions-réponses (questions 3.13 et 3.14), la Commission européenne indique que l'indication de la quantité de la substance objet de l'allégation doit apparaître **à proximité de la déclaration nutritionnelle et pas dans le tableau lui-même**. En effet, l'esprit du règlement INCO veut que seuls les nutriments listés puissent apparaître dans le tableau nutritionnel selon l'ordre précisé en annexe. Ainsi, en toute rigueur, les autres substances ou nutriments sur lesquels porte une allégation doivent être étiquetés en dehors du tableau nutritionnel mais à proximité de ce dernier.

ATTENTION : La proposition ANIA-FCD reprise ci-dessous a vocation à mettre en lumière les raisons pour lesquelles nous ne sommes pas favorables à la réponse de la Commission.

L'ANIA et la FCD considèrent que les opérateurs devraient avoir le choix de faire apparaître cette quantité soit à proximité de la déclaration soit dans le tableau lui-même. Cette seconde option permettrait d'assurer la bonne compréhension du consommateur.

Ainsi, la quantité de substance / nutriment sur laquelle porte l'allégation pourrait soit figurer dans le même champ visuel que la déclaration nutritionnelle, soit être ajoutée dans le tableau nutritionnel, par exemple en fin de liste. L'opérateur devrait pouvoir choisir la présentation qui est la plus adéquate selon le produit. Lorsqu'il s'agit d'un nutriment qui est un composant d'un autre nutriment listé par le Règlement INCO, comme par exemple les oméga 3 qui relèvent de la catégorie des matières grasses, ou les bêta-glucanes qui relèvent de la catégorie des fibres alimentaires, la quantité de substance devrait pouvoir être déclarée dans le tableau nutritionnel, à la suite du nutriment « cadre », et ce pour assurer la bonne compréhension par le consommateur.

Par exemple, les bêtaglucanes sont un nutriment peu connu des consommateurs. L'étiquetage ci-dessous lui permettrait de comprendre qu'il s'agit de fibres :

...	
Fibres alimentaires	3 g
- Dont beta-glucanes	2,8 g
...	

Alors qu'un étiquetage des nutriments / substances en dehors du tableau nutritionnel risquerait d'être source de confusion pour lui. Le néophyte pourrait ne pas comprendre ce que sont les beta-glucanes et celui qui au contraire sait qu'il s'agit de fibres pourrait croire que la teneur en fibres est doublée par rapport à la réalité. Par exemple, dans le cas ci-dessous, la teneur en fibres perçue sera de 5,8 g au lieu de 3 g :

...	
Fibres alimentaires	3 g
Protéines	
Sel	

Beta-glucanes : 2,8 g OU 2,8 g de beta-glucanes

10.3. Est-il possible d'indiquer « matières grasses » plutôt que « graisses » dans le tableau nutritionnel ?

A l'oral, la DGCCRF a indiqué qu'elle pourrait tolérer le terme « matières grasses » dans l'étiquetage nutritionnel. L'administration française va utiliser la procédure permettant de rectifier les erreurs de traduction. Cependant, elle attire l'attention des professionnels sur le fait qu'en cas de refus de la Commission européenne, qui pourrait juger qu'il ne s'agit pas là d'un simple correctif, la France devra suivre les prescriptions européennes. Quel que soit le terme finalement retenu (graisses ou matières grasses), un écoulement des stocks sera possible pour les entreprises qui auraient déjà commencé à utiliser le terme non retenu.

L'ANIA et la FCD attendent une confirmation écrite de la DGCCRF pour plus de sécurité et préconisent une utilisation possible des deux termes.

10.4. Peut-on « simplifier le nom des nutriments suivants : « fibres » au lieu de « fibres alimentaires », « mat. gr. » au lieu de « matières grasses » et « matières grasses dont saturés / dont mono-insaturés / dont polyinsaturés » au lieu de « matières grasses dont acides gras saturés / dont acides gras mono-insaturés / dont acides gras polyinsaturés » ?

L'ANIA et la FCD souhaitent que les opérateurs aient la possibilité de continuer à abrégé le nom de ces nutriments. Bien sûr, il ne s'agit pas de modifier le nom des nutriments visés par le Règlement mais de continuer à utiliser des termes « abrégés », déjà connus et compris du consommateur :

- « **fibres** » au lieu de « fibres alimentaires » (comme dans le cas de l'allégation nutritionnelle « source de fibres ») ;
- « **mat. gr.** » au lieu de « matières grasses » ;
- « **matières grasses dont saturées / dont mono-insaturées / dont polyinsaturées** » au lieu de « matières grasses dont acides gras saturés / dont acides gras mono-insaturés / dont acides gras polyinsaturés ».

10.5. Est-il possible d'utiliser des synonymes pour certaines vitamines ?

L'ANIA et la FCD souhaitent que les opérateurs aient la possibilité de continuer à utiliser certains synonymes : par exemple, étiqueter la thiamine sous le nom « vitamine B1 » ou « thiamine (vitamine B1) », ou étiqueter « vitamine B9 » ou « folates » pour l'acide folique.

10.6. Quelle mention utiliser pour déclarer que la teneur en sel est exclusivement due à la présence de sodium présent naturellement ?

L'article 30.1 prévoit la possibilité d'étiqueter une telle mention, à proximité immédiate de la déclaration nutritionnelle. La mention utilisée doit bien porter uniquement sur la teneur en sel exclusivement due à la présence de sodium présent naturellement.

Exemple de libellé :

« Teneur en sel due exclusivement à la présence naturelle de sodium »

ATTENTION : la formulation « sans sel / sodium ajouté » ne peut être utilisée que si le produit respecte les conditions d'emploi de l'allégation nutritionnelle « sans sel / sodium ajouté » (autorisée dans le cadre du règlement (CE) n° 1924/2006 modifié par le règlement n° 1047/2012).

11. APPORTS DE REFERENCE

11.1. L'annexe XIII partie B fixe les apports de référence pour l'énergie, les matières grasses, les acides gras saturés, les glucides, les sucres, les protéines et le sel. En dehors de ces cas, est-il possible d'exprimer d'autres éléments en pourcentage des apports de référence lorsque ceux-ci ne sont pas officiellement définis réglementairement ?



OUI, pendant les périodes de transition.

NON, dans les cas suivants :

- Dès lors que l'opérateur fait apparaître dès à présent, par anticipation, la déclaration nutritionnelle conformément aux articles 30 à 35 du Règlement,
- A partir du 13 décembre 2014 lorsque l'opérateur fait apparaître un étiquetage nutritionnel,
- A partir du 13 décembre 2016 dans tous les cas.

Dans ces trois cas de figure, seuls les apports de référence des nutriments listés à l'annexe XIII partie B peuvent être utilisés, sauf si d'ici là, les apports de référence en d'autres nutriments ont été fixés dans le Règlement.

11.2. Peut-on utiliser de façon volontaire dans la déclaration nutritionnelle des apports de référence pour enfants ou pour d'autres catégories de population ?



OUI, pendant les périodes de transition.

NON, dans les cas suivants :

- Dès lors que l'opérateur fait apparaître dès à présent, par anticipation, la déclaration nutritionnelle conformément aux articles 30 à 35 du Règlement,
- A partir du 13 décembre 2014, lorsque l'opérateur fait apparaître un étiquetage nutritionnel,
- A partir du 13 décembre 2016 dans tous les cas.

Dans ces trois cas de figure, seuls les apports de référence des nutriments listés à l'annexe XIII partie B peuvent être utilisés, sauf si d'autres apports de référence ont été fixés dans le Règlement.

L'article 32.4 indique que la valeur énergétique et les quantités de nutriments peuvent être exprimées en pourcentage des apports de référence fixés à l'annexe XIII partie B. Or, les apports de référence fixés à l'annexe XIII sont ceux pour une population adulte. Il n'est pas possible d'utiliser d'autres valeurs. Ceci vaut également pour les apports de référence en vitamines et minéraux fixés à l'annexe XIII partie A.

Il est à noter que l'article 36.3 point c) indique que la Commission adoptera des actes d'exécution pour fixer les modalités d'application pour l'indication d'apports de référence pour des catégories particulières de population, en plus des apports de référence fixés à l'annexe XIII.

ATTENTION : cas particulier des dispositions spécifiques d'étiquetage prévues par la réglementation sur les aliments destinés à une alimentation particulière.

11.3. Dans le tableau nutritionnel, peut-on déclarer la quantité d'un seul nutriment en pourcentage des apports de référence ?

OUI, sauf pour les vitamines et minéraux.

L'article 32.4 laisse la possibilité à l'opérateur d'indiquer de manière volontaire la valeur énergétique et les quantités de nutriments en pourcentage des apports de référence fixés à l'annexe XIII, partie B. En fonction de la pertinence de l'information, l'opérateur peut indiquer dans le tableau nutritionnel le pourcentage des apports de référence pour l'énergie et les nutriments ou seulement pour certains d'entre eux.

Exemple : un produit à teneur en matières grasses très faible → l'expression en pourcentage des apports de référence a peu d'intérêt pour le consommateur.

ATTENTION : dans tous les cas, les vitamines et minéraux étiquetés et donc présents en quantité significative doivent systématiquement être exprimés en unités de mesure par 100 g/ml ET en pourcentage des apports de référence par 100 g/ml (article 32.3).

11.4. La mention « apport de référence pour un adulte-type (8 400 kJ/2 000 kcal) » doit-elle figurer à proximité de chaque déclaration en pourcentage des apports de référence ?

NON, cette mention n'a pas à apparaître à chaque fois que les apports de référence sont étiquetés.

L'ANIA et la FCD considèrent que dans les cas où l'information en pourcentage des apports de référence est étiquetée en face avant (répétition) ainsi que dans le tableau nutritionnel, **la mention « apport de référence pour un adulte-type (8 400 kJ/2 000 kcal) » peut n'apparaître qu'une seule fois, à proximité du tableau nutritionnel.** En face avant, si l'information en pourcentage des apports de référence est faite par 100 g/ml, un renvoi, via un astérisque par exemple, doit alors être fait.

11.5. Doit-on obligatoirement indiquer le libellé « apport de référence pour un adulte-type (8 400 kJ/2 000 kcal) » en cas d'étiquetage en pourcentage des apports de référence par portion ?

NON, cette mention ne doit apparaître obligatoirement qu'en cas d'étiquetage en pourcentage des apports de référence par 100 g/ml.

L'article 32.5 impose cette mention lorsque les quantités de nutriments sont exprimées en pourcentage des apports de référence par 100 g/ml. En cas d'information par portion, ce libellé n'est pas obligatoire mais l'opérateur peut bien sûr l'apposer de manière volontaire. Il peut également choisir d'indiquer une autre mention.

11.6. Est-il possible de continuer à utiliser les abréviations RNJ/GDA, AJR, etc. ?

NON, d'après les questions-réponses de la Commission européenne (question 3.19). La Commission relève que l'objectif du Règlement est d'harmoniser le contenu, l'expression et la présentation de l'information nutritionnelle donnée au consommateur, y compris pour l'information volontaire. A la lumière de cet objectif, elle considère qu'il n'est pas possible d'utiliser l'acronyme « GDA/RNJ » en application des articles 32 et 33 sur l'étiquetage des quantités de nutriments en pourcentage des apports de référence.

En revanche, la Commission admet dans ses questions-réponses (question 3.18) l'utilisation de l'abréviation AR pour « apport de référence », à condition que l'abréviation soit explicitée sur l'emballage (à l'exception de la mention « apport de référence pour un adulte-type (8 400 kJ/2 000 kcal) » qui elle ne doit pas être modifiée – voir question 3.18 des questions-réponses de la Commission). Par extension, l'abréviation « AQR » pour « apports quotidiens de référence » devrait également être possible.

12. CALCUL

12.1. Comment calculer la teneur en sel d'un produit ?



D'après le point 11 de l'annexe I du règlement INCO, dans l'étiquetage nutritionnel, le terme « sel » désigne la teneur en équivalent en sel calculée à l'aide de la formule : sel = sodium x 2,5.

12.2. Peut-on utiliser le dosage des chlorures pour l'étiquetage de la teneur en « sel » ?

OUI.

Le Règlement indique que la teneur en « sel » à étiqueter correspond à la formule sel = sodium x 2,5. Si l'opérateur dose les ions sodium, il utilise un facteur 2,5 pour connaître la teneur en « sel » à étiqueter. Néanmoins certains secteurs procèdent plutôt à l'analyse des chlorures pour calculer la teneur en NaCl. Cette méthode est en effet particulièrement préconisée dans certaines matrices (fromages, poissons salés, produits de la mer transformés, viande et autres produits à base de viande par exemple). On pourra se reporter au rapport du Groupe de Travail Sel DGAL/PNNS – partie méthodes de dosage du sel- qui explicite que les méthodes de dosage par les chlorures ou par le sodium peuvent être utilisées pour la mesure de la teneur en sel. Dans le cas de la méthode par les chlorures l'opérateur convertit le résultat exprimé en chlorures en un résultat exprimé en chlorure de sodium en appliquant le facteur 58,5 / 35,5. L'opérateur peut continuer à utiliser cette méthode d'analyse tout en s'assurant qu'il reste dans la fourchette des tolérances qui seront acceptées au niveau communautaire.

L'opérateur devra être vigilant quant au fait que certaines matières premières contiennent des teneurs naturelles en chlorure, ce qui pourrait surestimer la teneur en sel équivalente.

12.3. A-t-on le choix d'étiqueter par 100 g ou par 100 ml ?

OUI.

L'article 32.2 précise que la valeur énergétique et les quantités de nutriments sont exprimées pour 100 g ou 100 ml. Cet article ne fait aucune référence à l'article 23 qui traite de la quantité nette. Ainsi, rien n'interdit de faire une déclaration nutritionnelle exprimée par 100 g et d'indiquer la quantité nette au sens de l'article 23 dans une autre unité (en unités de volume pour un produit liquide ou dans une autre unité définie par la Commission Européenne en vertu des dispositions de l'article 23.2 ou par un Etat Membre selon les dispositions de l'article 42).

Le même raisonnement s'applique pour une déclaration nutritionnelle par 100 ml et une déclaration en quantité nette en unités de masse pour les produits autres que liquides (ou dans une autre unité définie par la Commission Européenne en vertu des dispositions de l'article 23.2 ou par un Etat Membre selon les dispositions de l'article 42).

Pour la bonne information du consommateur ou de la collectivité auquel la denrée est livrée, il est recommandé d'indiquer la correspondance entre l'unité d'expression de la déclaration nutritionnelle et celle de la déclaration de la quantité nette.

Exemple : une soupe surgelée vendue sous la forme de petits galets

La quantité nette de la soupe surgelée est exprimée en masse, la soupe à l'état surgelé n'étant pas un produit liquide. La déclaration nutritionnelle pourra être exprimée par 100 ml, la soupe est un produit liquide une fois préparée / prête à l'emploi (cf. article 31.3).

12.4. L'étiquetage nutritionnel peut-il être donné pour 100 g ou 100 ml de la denrée telle que préparée ?

OUI.

Les quantités de nutriments doivent être données par 100 g ou 100 ml d'aliment tel que vendu. L'article 31.3 précise que s'il y a lieu, il est possible de fournir ces informations pour la denrée alimentaire une fois préparée, à condition que le mode de préparation soit décrit avec suffisamment de détails et que l'information concerne l'aliment prêt à la consommation.

Ainsi, pour certains produits, il est possible de fournir l'information sur la denrée telle que préparée. Pour ces produits, l'information peut être fournie **uniquement** pour 100 g ou 100 ml de produit prêt à consommer, après préparation selon les indications du fabricant et à condition de l'indiquer au consommateur (exemples : flocons de purée, soupes déshydratées, taboulé à reconstituer, légumes secs, viennoiseries à cuire, produits dont le milieu de couverture n'est pas consommé, etc.).

Dans tous les cas, l'opérateur a toujours la possibilité de faire un double étiquetage : sur la denrée telle que vendue ET sur la denrée telle que préparée (à condition de décrire précisément le mode de préparation).

12.5. L'étiquetage nutritionnel doit-il prendre en compte la recette, les suggestions ou conseils pour la préparation de la denrée indiqués sur l'emballage : par exemple une préparation du produit en le faisant revenir dans la poêle avec de l'huile ?

Il faut distinguer les cas où la mise en œuvre proposée constitue le mode d'utilisation « nécessaire » du produit (cette description est nécessaire pour une bonne utilisation du produit) et les cas où ce sont bien des suggestions de recette (étapes facultatives) qui sont proposées. Si l'opérateur souhaite proposer une ou plusieurs suggestions de préparation sur l'emballage, il n'est pas obligé de réaliser un étiquetage nutritionnel sur le produit tel que consommé.

Exemple : une conserve de haricots verts

- Le liquide de couverture n'est habituellement pas consommé ainsi les valeurs nutritionnelles mentionnées sont celles du produit égoutté (l'égouttage constitue une étape nécessaire).
- Le produit peut également comporter des suggestions de recettes (étapes facultatives) : par exemple, faire revenir avec une noix de beurre, ajouter des dès de tomates, etc. Les valeurs nutritionnelles étiquetées ne prennent pas en compte ces suggestions (sauf en cas d'allégation nutritionnelles ou de santé).

En revanche, si l'opérateur choisit d'indiquer les valeurs nutritionnelles sur la denrée telle que préparée, alors le mode de préparation devra être clairement précisé (article 31.3 et question 12.4).

12.6. Quel étiquetage nutritionnel pour les denrées qui ont plusieurs composantes vendues dans un même emballage mais qui sont séparées dans cet emballage, type « kit » ?

Dans le cas d'un produit comportant plusieurs composants, l'opérateur peut, au choix, fournir les valeurs nutritionnelles de chacun des composants ou de l'ensemble du produit en pondérant la part de chaque composant (exemples : viande + sauce ; féculents + légumes, etc.).

Lorsque l'un des composants d'un tel produit a pour seule fonction d'accompagner la denrée principale (exemple : sauce d'assaisonnement), de sorte que le consommateur peut choisir de le consommer ou non, l'ANIA et la FCD souhaitent que les opérateurs aient le choix :

- Soit d'indiquer les valeurs nutritionnelles de ce composant accessoire sous forme linéaire, en dessous du tableau nutritionnel,
- Soit de mentionner dans le tableau les valeurs nutritionnelles correspondant à une portion de produit complet (le calcul de la portion se faisant par pondération).

Par exemple dans le cadre d'une salade verte servie avec une sauce :

	Valeurs nutritionnelles / 100 g (hors sauce composant accessoire)	Valeurs nutritionnelles pour 1 portion de produit (tous composants inclus)
Energie		
Matières grasses		
dont acides gras saturés		
Glucides		
dont sucres		
Protéines		
Sel		

Valeurs nutritionnelles de la sauce (composant accessoire) : énergie (kJ/kcal), matières grasses (g) dont saturées (g), glucides (g) dont sucres(g), protéines (g), sel (g).

12.7. Quel étiquetage nutritionnel pour les assortiments (comme par exemple les assortiments de chocolats biscuits, confiseries, etc.) ?

L'étiquetage nutritionnel se fait sur le produit tel que vendu ou tel que préparé. Il est possible d'étiqueter une moyenne des teneurs en nutriments en pondérant la part de chaque composant si nécessaire.

12.8. Si on n'étiquette pas les fibres, doit-on les inclure dans le calcul de la valeur énergétique ?

OUI.

L'article 31 précise que la valeur énergétique est calculée à l'aide des coefficients de conversion de l'annexe XIV. Cette annexe prévoit un coefficient de conversion pour les fibres. Ainsi, la valeur calorifique des fibres doit être prise en compte même si le choix est fait de ne pas étiqueter la quantité de fibres dans le produit.

Cependant, dans le cas où les fibres ne sont pas étiquetées, la prise en compte de la valeur énergétique des fibres dans le calcul de l'énergie n'est pas nécessaire s'il a été vérifié au préalable, dans la littérature ou par analyse, qu'elle ne dépasse pas 1 g/100 kcal. Ceci permet de ne pas dépasser une erreur induite de plus de 2% sur le calcul de la valeur énergétique.

12.9. Est-il toujours possible d'étiqueter les valeurs nutritionnelles obtenues par calcul ?



OUI.

L'article 31.4 précise que les valeurs déclarées sont des valeurs moyennes établies sur la base :

- a) de l'analyse de la denrée alimentaire effectuée par le fabricant ;
- b) du calcul effectué à partir des valeurs moyennes connues ou effectives relatives aux ingrédients utilisés ; ou
- c) du calcul effectué à partir de données généralement établies et acceptées.

12.10. Est-il obligatoire d'étiqueter le mode d'obtention des valeurs nutritionnelles ?



NON.

12.11. Quelles sont les tolérances applicables pour l'étiquetage nutritionnel ?



Conformément à l'article 31.4, la Commission européenne a adopté des lignes directrices fixant les tolérances applicables en matière d'étiquetage nutritionnel. Ces lignes directrices sont disponibles au lien suivant : http://ec.europa.eu/food/food/labellingnutrition/nutritionlabel/guidance_tolerances_december_2012.pdf

Pour plus d'informations, s'adresser à l'ANIA, à votre fédération sectorielle ou à la FCD.

13. REPETITION

13.1. La mise en avant dans le champ visuel principal d'un nutriment est-elle toujours possible ?

OUI, sur certains nutriments et dans certaines conditions.

Le Règlement encadre précisément les informations données à titre volontaire, en complément du tableau nutritionnel obligatoire. En dehors du tableau, seuls certains nutriments peuvent être répétés dans le champ visuel principal, conformément à l'article 30.3 :

- a) **La valeur énergétique seule ;**

OU

- b) **La valeur énergétique + les matières grasses + les acides gras saturés + les sucres + le sel.**

Ainsi, seuls ces nutriments peuvent être étiquetés en face avant.

Toute autre mise en avant d'un nutriment non listé dans le Règlement INCO relève du règlement (CE) n° 1924/2006 sur les allégations nutritionnelles et de santé qui permet d'utiliser certaines allégations ou toute mention équivalente. Ainsi, il est possible d'indiquer **dans le champ visuel principal** la quantité en unité de mesure et/ou en pourcentage des apports de référence, **du nutriment faisant l'objet d'une allégation.**

13.2. Comment peut-on répéter l'énergie en face avant, conformément à l'article 30.3 a) ?



Energie :

- **En kJ et en kcal** (32.1)
Expression : **par 100 g/ml** (32.2) + de manière volontaire par portion ou unité de consommation (33.1 a)
- **ET en % des AQR** de manière **volontaire**
Expression : par 100 g/ml (32.4) **ET/OU** par portion ou unité de consommation (33.1 c)

A RETENIR :

- **La base : en kJ et en kcal par 100 g/ml.**
- En complément : **en kJ et kcal par portion ou unité de consommation**, en pourcentage des apports de référence par portion ou unité de consommation (et/ou par 100 g/ml).

13.3. Comment peut-on répéter l'énergie, les matières grasses, les acides gras saturés, les sucres, et le sel, conformément l'article 30.3 b) ?



Energie :

- **En kJ et en kcal** (32.1)
Expression : **par 100 g/ml** (32.2) + de manière volontaire par portion ou unité de consommation (33.1 a)
- **ET en % des AQR** de manière **volontaire**
Expression : par 100 g/ml (32.4) **ET/OU** par portion ou unité de consommation (33.1 c)

Matières grasses, acides gras saturés, sucres, sel :

- **En grammes** (32.1)
Expression : par 100 g/ml (32.2) + de manière volontaire par portion ou unité de consommation (33.1 a) **OU seulement par portion** ou unité de consommation (33.2)
- **ET en % des AQR** de manière **volontaire**
Expression : par 100 g/ml (32.4) **ET/OU** par portion ou unité de consommation (33.1 c) **OU seulement par portion** ou unité de consommation (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.

13.4. Les informations répétées doivent-elles également figurer dans le tableau nutritionnel ?

NON, pas forcément.

La répétition en face avant porte **sur les nutriments et pas sur leur expression**. Pour rappel, le tableau nutritionnel doit au minimum comporter la valeur énergétique et la quantité de matières grasses, d'acides gras saturés, de glucides, de sucres, de protéines et de sel, par 100 g/ml. L'information en unités de mesure par portion ou en pourcentage des apports de référence peut seulement figurer en face avant et n'a pas besoin d'apparaître dans le tableau nutritionnel.

Ainsi, il est possible d'avoir un étiquetage en face avant par portion alors que le tableau nutritionnel ne fournit pas de valeurs à la portion. Bien sûr, dans ce cas, l'indication du nombre de portions et la quantification de la portion devront tout de même être étiquetées.

13.5. La répétition des nutriments doit-elle obligatoirement se faire dans le champ visuel principal du produit ?



OUI.

L'article 34.3 précise que ces mentions doivent être présentées dans le champ visuel principal, défini à l'article 2, paragraphe 2, point l) : « *«champ visuel principal»*: le champ visuel d'un emballage le plus susceptible d'être vu au premier coup d'œil par les consommateurs lors de l'achat et permettant à ces derniers d'identifier immédiatement un produit en fonction de ses caractéristiques et de sa nature et, le cas échéant, de sa marque commerciale; si un emballage comporte plusieurs champs visuels identiques, le champ visuel principal est celui choisi par l'exploitant du secteur alimentaire ; »

13.6. Existe-t-il une forme imposée pour la présentation de ces nutriments répétés ?

L'article 34.3 précise que les mentions répétées peuvent être présentées sous une autre forme qu'un tableau. En cas de répétition, l'ANIA et la FCD recommandent vivement l'usage du modèle développé par FoodDrinkEurope, en cours d'actualisation.

13.7. Est-il possible de mettre en place son propre système d'étiquetage facultatif ?

Les conditions pour mettre en place ce type d'étiquetage facultatif sont notamment définies à l'article 35. En tout état de cause, cet étiquetage facultatif ne peut être mis en place qu'en complément (et non en substitution) de l'étiquetage obligatoire.

14. PORTION ET UNITE DE CONSOMMATION

14.1. Peut-on donner l'information nutritionnelle par portion ou par unité de consommation ?



OUI, à condition de quantifier la portion / unité de consommation et d'indiquer le nombre de portions / unités de consommation contenues dans l'emballage.

Le Règlement impose a minima que l'information nutritionnelle soit donnée par 100 g/ml. En complément, l'article 33 précise que l'ensemble des informations nutritionnelles peut être donné à la portion / unité de consommation, à condition d'indiquer la taille de cette portion / unités de consommation et le nombre contenu dans l'emballage (article 33.2).

L'information à la portion ou unité de consommation vient donc en complément de l'information par 100 g/ml. Dans certains cas, elle peut remplacer l'information par 100 g/ml : en effet, la valeur énergétique et les quantités de nutriments peuvent être exprimées en pourcentage des apports de référence seulement par portion / unité de consommation (article 33.1 point c).

14.2. La taille de la portion doit-elle être fournie sur le produit tel que vendu ou sur le produit tel que consommé ?

La taille de la portion doit être cohérente avec la façon dont sont indiquées les valeurs nutritionnelles. Si l'étiquetage nutritionnel est donné sur le produit tel que consommé, il apparaît plus cohérent d'indiquer la taille de la portion de produit tel que consommé.

14.3. Dans l'attente que la Commission européenne définisse les portions, peut-on continuer à utiliser celles définies de manière sectorielle ?



OUI.

L'article 33 permet dans certaines conditions un étiquetage nutritionnel par portion. Le paragraphe 5 indique que la Commission européenne doit adopter par voie d'actes d'exécution des règles concernant l'expression par portion pour des catégories de denrées spécifiques. Dans cette attente, certains secteurs ont défini des portions qui peuvent aider les entreprises.

14.4. Qu'est-ce qu'une unité de consommation ?



L'unité de consommation doit être facilement reconnaissable par le consommateur. Elle désigne l'unité qui peut être consommée individuellement mais ne correspond pas forcément à une portion.

14.5. Un pictogramme ou un symbole peut-il être utilisé pour définir et quantifier la portion ou l'unité de consommation ?

OUI, sous réserve toutefois que la portion ou l'unité de consommation soit facilement reconnaissable et quantifiable sur l'étiquette.

La Commission européenne précise d'ailleurs dans ses questions-réponses (question 3.22) que des symboles ou des pictogrammes peuvent être utilisés pour définir la portion ou l'unité de consommation. Le Règlement exige que la portion ou l'unité de consommation doit être facilement reconnaissable et quantifiée sur l'emballage. Ainsi, l'utilisation de symboles ou pictogrammes est possible sous réserve d'être clairs et de ne pas induire le consommateur en erreur.

Par ailleurs, la Commission européenne précise que de légères variations dans le nombre d'unités de consommation ou portions peuvent être signalées en utilisant le symbole \approx ou \sim avant le nombre de portions ou d'unités de consommation.

14.6. Pour un produit qui ne contient qu'une seule portion, doit-on tout de même indiquer le nombre de portions lorsqu'on donne l'information nutritionnelle par portion ?

OUI.

Le Règlement indique qu'en cas d'étiquetage nutritionnel par portion, le nombre de portion doit être précisé. En cas de produit mono-portion, dans la mesure où la taille de la portion est précisée et que le poids net est également indiqué, l'ANIA et la FCD considèrent qu'il n'est pas nécessaire d'indiquer « ce produit contient une portion », le consommateur comprenant que le produit fini correspond à une portion.

Exemple : plat cuisiné individuel

14.7. Peut-on indiquer un nombre de portions « approximatif » ?

OUI.

Si la portion est définie indépendamment du contenant, il est possible d'indiquer que le produit contient N-N+1 portions ou qu'il contient « environ X portions ». Par ailleurs, la Commission européenne précise dans ses questions-réponses (question 3.22) que de légères variations dans le nombre d'unités de consommation ou portions peuvent être signalées en utilisant le symbole \approx ou \sim avant le nombre de portions ou d'unités de consommation.

Exemples :

- Une denrée alimentaire vendue par 400 g. La portion définie est de 150 g. Il est possible d'indiquer que le produit contient « **2-3 portions** ».
- Un sachet de bonbons pour lequel une portion / unité de consommation serait un bonbon dont la taille peut varier. Le poids net du sachet de bonbons étant constant, le nombre de bonbons peut varier (l'opérateur garantissant un poids net et pas forcément un nombre de bonbons). Il est possible d'indiquer que le sachet contient « **environ 25 bonbons** ».

14.8. Comment réaliser un étiquetage nutritionnel par portion/unité de consommation quand le poids de la portion varie ?

Dans le cas où l'unité de consommation possède un poids intrinsèquement variable, on indiquera le poids moyen d'une unité de consommation.

Exemple : conserve de sardines

15. PRESENTATION

15.1. Où doit figurer la déclaration nutritionnelle obligatoire ?



Il n'y a pas d'obligation d'emplacement, contrairement aux nutriments « répétés » (article 34.3). La seule obligation est que les nutriments figurent ensemble, dans le même champ visuel (article 34.1).

15.2. Doit-on respecter l'ordre des nutriments prévu par le Règlement ?



OUI, l'ordre des nutriments fixé à l'annexe XV doit être respecté :

Energie

Matières grasses

Dont :

- **acides gras saturés**
- acides gras mono-insaturés (si la quantité est étiquetée)
- acides gras polyinsaturés (si la quantité est étiquetée)

Glucides

Dont :

- **sucre**
- polyols (si la quantité est étiquetée)
- amidon (si la quantité est étiquetée)

Fibres alimentaires (si la quantité est étiquetée)

Protéines

Sel

Vitamines et sels minéraux (si la quantité est étiquetée)

15.3. Le tableau doit-il comporter un titre ?



NON, pas forcément.

Le Règlement n'impose pas de titre. S'il le souhaite, l'opérateur peut choisir de désigner son tableau par l'appellation de son choix.

Exemples : « Informations nutritionnelles », « Valeurs nutritionnelles », « Valeurs nutritionnelles moyennes », « Déclaration nutritionnelle », etc.

15.4. Une présentation du tableau avec alignement des chiffres est-elle possible ?

La déclaration nutritionnelle doit être présentée, si la place le permet, sous forme de tableau, avec alignement des chiffres. Deux types de tableaux sont donc possibles :

Exemple 1 :

	Energie	Matières grasses	dont acides gras saturés	Glucides	dont sucres	Protéines	Sel
Par 100 g/ml							

OU

Exemple 2 :

	Par 100 g/ml
Energie	
Matières grasses	
dont acides gras saturés	
Glucides	
Dont sucres	
Protéines	
Sel	

15.5. Une présentation sous forme de ligne est-elle possible ? Dans quel cas ? Que signifie « faute de place suffisante » ?



OUI, il est possible de présenter la déclaration sous format linéaire faute de place suffisante (article 34.2).

La présentation de la déclaration nutritionnelle sous format linéaire est à l'appréciation de l'opérateur et peut être utilisée lorsque les autres critères de lisibilité des autres mentions obligatoires risquent d'être altérés.

Exemple : Déclaration nutritionnelle pour 100 g : énergie kJ/kcal ; matières grasses g ; dont acides gras saturés g ; glucides g ; dont sucres g ; protéines g ; sel g.

ATTENTION : l'article 37 rappelle que les informations facultatives ne doivent pas empiéter sur l'espace disponible pour les informations obligatoires.

15.6. Est-il possible d'utiliser le tableau des valeurs nutritionnelles utilisé dans des pays tiers à l'Union européenne pour des produits également destinés à l'export dans ce pays ?

NON, sauf s'ils sont conformes au Règlement.

Certains opérateurs pourraient souhaiter faire apparaître, sur un étiquetage multilingue, le tableau nutritionnel du Règlement ainsi qu'un tableau nutritionnel répondant aux exigences d'autres pays hors UE. La Commission européenne indique dans ses questions-réponses (question 3.24) qu'il n'est pas possible d'étiqueter une déclaration nutritionnelle non conforme au Règlement, tels que les tableaux répondant aux exigences des Etats-Unis ou du Canada. La Commission européenne précise que ces tableaux pourraient notamment tromper le consommateur : par exemple, les facteurs de conversion de la réglementation américaine pour le calcul de la valeur énergétique et de la quantité de nutriments sont différents de ceux du Règlement.

15.7. Dans le cas d'un emballage multilingue (pour des pays de l'Union Européenne), y a-t-il une obligation sur l'emplacement des traductions des nutriments ?

NON.

En cas d'emballages multilingues, les différentes langues pourront être indiquées soit dans le même tableau nutritionnel, soit dans des tableaux réservés (cas par exemple des emballages avec une zone de texte par langue). De même lorsque les informations nutritionnelles sont données sous format linéaire.

15.8. Lorsque la déclaration nutritionnelle est fournie via les documents commerciaux (entre professionnels), doit-elle respecter les règles de présentation posées par le Règlement ?

OUI pour les règles de présentation (format tableau, ordre des nutriments, noms des nutriments, etc.), NON pour la taille minimale de caractère.

NB : cette question ne concerne pas la fourniture à un exploitant du secteur alimentaire d'une denrée qui n'est pas destinée au consommateur final ni à une collectivité (B to B au sens de l'article 8.8 – cf. questions 1.1 et 1.2).

16. QUANTITES NEGLIGEABLES

16.1. Lorsque la quantité d'un nutriment est négligeable, on peut étiqueter une mention telle que « contient des quantités négligeables de [...] ». Cette mention peut-elle être remplacée par d'autres termes comme « traces » par exemple ?

OUI.

La version anglaise du Règlement indique : « *the information on those elements may be replaced by a statement such as 'Contains negligible amounts of ...'* ». Ainsi, le texte donne un exemple de mention pouvant être utilisée mais n'oblige pas l'opérateur à choisir cette phrase. Tout autre terme ayant le même sens peut être utilisé.

La DGCCRF a validé cette lecture du texte. Une modification de la traduction française est en cours.

16.2. Où étiqueter la mention « contient des quantités négligeables de [...] » lorsque la quantité d'un nutriment est négligeable ?

L'article 34.5 indique que cette mention doit figurer à proximité immédiate de la déclaration nutritionnelle. A fortiori, l'ANIA et la FCD considèrent que l'opérateur peut choisir de faire apparaître toute mention ayant le même sens dans le tableau nutritionnel ou en dehors, à côté de ce dernier.

16.3. Lorsque la quantité d'un nutriment est négligeable, on peut étiqueter une mention telle que « contient des quantités négligeables de [...] ». Doit-on respecter la taille minimale de caractère pour cette mention ?



OUI.

L'article 13.2 s'applique à toutes les mentions obligatoires de l'article 9.1, dont la déclaration nutritionnelle. Or, les mentions du type « quantités négligeables de [...] » font partie intégrante de la déclaration nutritionnelle. Ainsi, cette mention doit respecter les dispositions sur la lisibilité de l'étiquette.

16.4. Lorsque plusieurs nutriments sont présents en quantités négligeables, est-il possible de les regrouper via une mention du type « quantités négligeables de matières grasses, acides gras saturés, glucides et protéines » ?

OUI.

Cette mention doit apparaître à proximité immédiate de la déclaration nutritionnelle (article 34.5). Dans ce cas, les lignes correspondantes à ces nutriments peuvent être retirées du tableau nutritionnel.

16.5. Lorsque tous les nutriments sont présents en quantités négligeables, est-il possible de les regrouper via une seule mention ?

OUI.

Dans ce cas, il n'est pas obligatoire de faire apparaître un tableau nutritionnel et une mention du type « contient des quantités négligeables d'énergie, matières grasses, acides gras saturés, glucides, sucres, protéines et sel » peut être étiquetée sur l'emballage.

16.6. A partir de quelle valeur peut-on considérer que les quantités sont négligeables ?

Le Règlement ne fournit pas de valeurs. Cependant, conformément à l'article 34.5, la Commission a adopté des lignes directrices pour définir la notion de quantités négligeables pour les nutriments à déclaration obligatoire. Ces lignes directrices sont disponibles au lien suivant :

http://ec.europa.eu/food/food/labellingnutrition/nutritionlabel/guidance_tolerances_december_2012.pdf

16.7. Lorsqu'un nutriment est présent en quantité négligeable par 100 g/ml mais pas pour une portion de 300 g par exemple, doit-on tout de même étiqueter sa quantité pour une portion ou unité de consommation ?

OUI, dès lors que l'on choisit de faire un étiquetage par portion ou unité de consommation.

La quantité d'un nutriment N peut être négligeable par 100 g/ml et dans ce cas, elle peut être remplacée par une mention du type « contient une quantité négligeable de [nutriment N] ». Si l'opérateur choisit en plus d'indiquer la quantité de nutriments par portion et que la quantité du nutriment N n'est pas négligeable pour une portion, alors il doit indiquer dans le tableau la quantité de nutriment N pour une portion.

17. VITAMINES ET MINÉRAUX

17.1. Selon la directive 90/496/CEE, il n'est possible d'étiqueter les vitamines et minéraux que si leur teneur dans la denrée couvre au moins 15% des AJR par 100 g/ml. Le Règlement INCO propose une teneur qui couvre 7,5% des AJR par 100 ml pour les boissons. Peut-on appliquer ce seuil dès maintenant ?



OUI, il est d'ores et déjà possible d'étiqueter les vitamines et minéraux dès lors qu'ils couvrent au moins 15% des apports recommandés pour 100 g ou 7,5% des apports recommandés pour 100 ml pour les boissons.

L'annexe I de la directive 90/496/CE indique que la quantité significative de vitamines et minéraux est de 15% des apports recommandés par 100 g ou 100 ml ou par emballage si celui-ci ne contient qu'une seule portion. Parallèlement, le règlement (CE) n° 1924/2006 encadre l'allégation « source de [vitamines et minéraux] » en faisant référence à la directive 90/496/CE : cette allégation ne peut être utilisée que si les vitamines et minéraux concernés sont présents en quantité significative telle que définie par la directive.

Le Règlement INCO fait évoluer ce seuil : désormais, pour les boissons, les vitamines et minéraux peuvent être étiquetés dès lors qu'ils couvrent au moins 7,5% des valeurs nutritionnelles de référence par 100 ml.

L'article 54.3 indique clairement que les denrées conformes aux dispositions sur l'étiquetage nutritionnel du Règlement INCO peuvent d'ores et déjà être commercialisées. Ainsi, un opérateur peut dès aujourd'hui étiqueter les vitamines et minéraux présents en quantité significative selon les seuils de significativité posés à l'annexe XIII du Règlement INCO. Il doit alors se conformer à l'intégralité des dispositions du Règlement sur l'étiquetage nutritionnel.

17.2. Le règlement « allégations » 1924/2006 encadre l'allégation « source de [vitamines ou minéraux] » en faisant référence à la directive 90/496/CEE (seuil de 15% des AJR). Le Règlement INCO propose une teneur qui couvre 7,5% des AJR par 100 ml pour les boissons. Peut-on utiliser l'allégation « source de » en utilisant le seuil de 7,5% des AJR par 100 ml pour les boissons ?

Concernant l'allégation « source de », le Règlement INCO prévoit une modification du règlement « allégations » pour remplacer la référence à la directive de 1990 par une référence au Règlement INCO. Dans l'attente de cet amendement, **l'ANIA et la FCD considèrent qu'il est possible d'utiliser l'allégation « source de » en utilisant les seuils de significativité du Règlement INCO.**

La DGCCRF précise qu'il y aurait un problème juridique sur ce point : la mise à jour du règlement « allégations » pour qu'il fasse référence au Règlement INCO ne suffirait pas à permettre aux opérateurs d'alléguer grâce au seuil de 7,5%. En effet, aucune disposition ne prévoit la possibilité d'anticiper le Règlement INCO pour l'application du règlement « allégations ». Les opérateurs pourraient donc étiqueter les vitamines et minéraux avec le nouveau seuil car le Règlement INCO prévoit bien l'anticipation possible par rapport à la date d'entrée en application, mais pas alléguer puisque le règlement « allégations » ne prévoit pas cette anticipation. Ainsi, l'utilisation de l'allégation « source de » ne serait possible qu'à l'entrée en application du Règlement INCO, le 13 décembre 2014.

La France considère que cela ne doit pas empêcher les opérateurs de pouvoir étiqueter et alléguer sur les vitamines et minéraux grâce au seuil de 7,5%. Mais d'autres Etats membres pourraient être plus sévères. La France aura donc à cœur de faire confirmer par la Commission européenne la possibilité d'anticiper le Règlement INCO, tant pour l'étiquetage des vitamines et minéraux que pour les allégations liées.

ATTENTION : cas particulier des dispositions spécifiques d'étiquetage prévues par la réglementation sur les aliments destinés à une alimentation particulière, voir secteur concerné.

17.3. Une préparation pour boisson à reconstituer avec du liquide (poudre, concentré, mélanges de plantes, etc.) peut-elle, dans son étiquetage, utiliser le seuil de 7,5% des AJR pour les boissons ?

OUI.

Pour certains produits, le Règlement précise que « s'il y a lieu », il est possible de fournir l'information sur la denrée telle que préparée. Ainsi, pour ces produits, l'information peut être fournie uniquement pour 100 g ou 100 ml de produit prêt à consommer, après reconstitution selon les indications du fabricant et à condition de l'indiquer au consommateur.

Ainsi, pour une préparation pour boisson à reconstituer avec du liquide, l'étiquetage nutritionnel peut se faire sur la denrée telle que préparée, c'est-à-dire pour 100 ml et ainsi utiliser le seuil de 7,5% des AQR pour 100 ml de boisson reconstituée.

Devront apparaître sur l'étiquetage d'une telle préparation pour boisson à reconstituer qui allègue être « source de [X = vitamines ou minéraux] » :

- AU CHOIX :
 - Déclaration nutritionnelle pour 100 g de préparation pour boisson, avec éventuellement une information sur la quantité de X à condition qu'elle couvre au moins 15% des AQR pour 100 g de poudre.
 - Déclaration nutritionnelle pour 100 ml de boisson reconstituée, avec éventuellement une information sur la quantité de X qui doit couvrir au moins 7,5% des AQR pour 100 ml de boisson.
- De manière volontaire et en complément, l'opérateur **peut** donner l'information nutritionnelle pour une portion de boisson reconstituée (éventuellement pour une portion de préparation pour boisson).
- En complément, l'opérateur **doit** exprimer la quantité de X en % des AQR (article 32.4). Il peut alors le faire soit par 100 ml de boisson reconstituée soit, s'il le souhaite, par 100 g de préparation pour boisson. De manière volontaire, il peut compléter cette information en l'exprimant pour une portion de boisson reconstituée (ou éventuellement pour une portion de préparation pour boisson).

Exemple de tableau reprenant les principales informations pouvant apparaître :

	Quantité par 100 g/ml – art. 32.2		Quantité par portion – article 33	En % des AQR		
	Art. 31.3 Pour 100 g de préparation pour boisson	OU	Art. 31.3 Pour 100 ml de boisson reconstituée	Pour une portion de boisson reconstituée	Art. 32.4 Pour 100 g de préparation pour boisson ou pour 100 ml de boisson reconstituée	Art. 33.1 b) Pour une portion de boisson reconstituée
Quantité de X (= vitamines ou minéraux)	Condition : X doit couvrir au moins 15% des AQR pour 100 g de préparation pour boisson		Condition : X doit couvrir au moins 7,5% des AQR pour 100 ml de boisson reconstituée	VOLONTAIRE	OBLIGATOIRE par 100 g/ml	VOLONTAIRE
	OBLIGATOIRE	OU	OBLIGATOIRE			

18. DENREES EXEMPTÉES

18.1. Les ingrédients vendus en B2B, tels que les enzymes et additifs, sont-ils exemptés d'étiquetage nutritionnel ?



L'article 8.8 vise les denrées qui ne sont pas destinées au consommateur final et qui sont livrées à un exploitant du secteur alimentaire autre qu'une collectivité, comme par exemple les ingrédients vendus en B2B. Le professionnel qui fournit ces denrées doit veiller à fournir à son client suffisamment d'informations pour lui permettre de respecter ses propres obligations (notamment valeurs nutritionnelles par exemple dans le cas d'arômes ou additifs sur support sel ou huile).

18.2. Les boissons alcoolisées sont-elles exemptées d'étiquetage nutritionnel obligatoire ?



OUI.
L'article 16.4 précise la déclaration nutritionnelle n'est pas requise pour les boissons titrant plus de 1,2% d'alcool en volume. Lorsque la déclaration nutritionnelle est faite de façon volontaire, celle-ci peut se limiter à la déclaration de la valeur énergétique.

18.3. Seules les denrées listées à l'annexe V sont-elle exemptées ? Quid de leur mélange ? Mélange d'herbes et d'épices additionné de sel et/ou d'arômes ? Edulcorant de table additionné d'arômes ? Vinaigre de vin contenant des herbes et des épices en macération ? Un sel de table enrichi en iode ou fluoré ?

L'ANIA et la FCD considèrent que les denrées alimentaires constituées uniquement de denrées listées à l'annexe V sont également exemptées de l'obligation de faire apparaître l'information nutritionnelle. Cette lecture ne peut pas s'appliquer aux points 1 et 2 qui ne concernent que des denrées qui comprennent un seul ingrédient.

Exemples :

- Mélange « poivre vert, eau, sel, vinaigre »
- Vinaigre de vin à l'estragon

Les différents cas de figure pour le sel :

Sel iodé et/ou fluoré

Le sel iodé et/ou fluoré correspond à un enrichissement du sel en iode et/ou en fluor¹². L'article 50 du Règlement INCO modifie l'article 7.3 du règlement (CE) n° 1925/2006¹³ qui concerne l'adjonction de vitamines et minéraux en précisant que l'étiquetage nutritionnel des produits auxquels des vitamines et minéraux ont été ajoutés est obligatoire. Par conséquent :

- Le sel iodé/fluoré n'est pas exempté d'étiquetage nutritionnel puisque le règlement (CE) n° 1925/2006 l'impose dès lors que le sel est enrichi, et ce même si le produit ne fait pas l'objet d'une allégation nutritionnelle ou de santé.
- A fortiori, en cas d'allégation nutritionnelle ou de santé sur l'iode et/ou le fluor, le sel iodé/fluoré n'est pas exempté d'étiquetage nutritionnel.

Sel réduit en sodium

Par définition, « réduit en sodium » est une allégation nutritionnelle figurant dans l'annexe du règlement (CE) n° 1924/2006. Par conséquent, un sel réduit en sodium doit comporter un étiquetage nutritionnel.

Sel non enrichi (ni iodé, ni fluoré) :

Un sel ni iodé ni fluoré, qui ne porterait aucune allégation nutritionnelle ni de santé, est bien exempté d'étiquetage nutritionnel.

¹² Arrêté du 24 avril 2007 relatif aux substances d'apport nutritionnel pouvant être utilisées pour la supplémentation des sels destinés à l'alimentation humaine.

¹³ Règlement (CE) n° 1925/2006 du Parlement européen et du Conseil du 20 décembre 2006 concernant l'adjonction de vitamines, de minéraux et de certaines autres substances aux denrées alimentaires.

Mélange de sel et d'herbes, épices et/ou aromates :

Un mélange de sel (ni iodé ni fluoré) et d'herbes, épices et/ou aromates, sans allégation nutritionnelle ni allégation de santé, est bien exempté d'étiquetage nutritionnel.

18.4. Que sont les « substances de gélification » du point 15 ?

Exemples : pectine, Agar-agar, etc.

19. APPLICATION DES DISPOSITIONS SUR L'ETIQUETAGE NUTRITIONNEL DU REGLEMENT**19.1. Avant le 13 décembre 2014, peut-on appliquer les dispositions du règlement relatives à l'étiquetage nutritionnel ?****OUI, à condition d'appliquer toutes les dispositions sur l'étiquetage nutritionnel.**

L'article 54.3 précise que les denrées alimentaires étiquetées conformément aux articles 30 à 35 du Règlement INCO peuvent être mise sur le marché avant le 13 décembre 2014. Ainsi, les opérateurs peuvent ne plus se référer à la directive 90/496/CE relative à l'étiquetage nutritionnel, même en cas d'allégation nutritionnelle ou de santé, et choisir les dispositions des articles 30 à 35 du Règlement INCO.

19.2. Dès lors que l'on applique de manière volontaire le tableau nutritionnel du règlement INCO, doit-on se conformer aux autres dispositions du Règlement (dispositions générales) ?**NON.**

Jusqu'au 13 décembre 2014, les opérateurs peuvent choisir d'appliquer les articles 30 à 35 du Règlement (dans leur totalité), sans respecter forcément les autres dispositions du Règlement.

19.3. Après le 13 décembre 2014, si un opérateur fait un étiquetage nutritionnel, doit-il obligatoirement respecter les dispositions du Règlement ?**OUI, l'étiquetage nutritionnel étiqueté volontairement à partir du 13 décembre 2014 doit respecter le Règlement.**

L'article 54.1 indique que les dispositions sur l'étiquetage nutritionnel sont obligatoires à compter du 13 décembre 2016. L'article 54.2 précise qu'entre le 13 décembre 2014 et le 13 décembre 2016, les opérateurs peuvent étiqueter les informations nutritionnelles à titre volontaire, à condition de respecter les dispositions des articles 30 à 35 du Règlement INCO.

L'article 54 prévoit bien sûr un écoulement des stocks : les denrées mises sur le marché ou étiquetées avant le 13 décembre 2014 et qui ne seraient pas conformes au Règlement peuvent être commercialisées jusqu'à épuisement des stocks.

Ainsi, jusqu'au 12 décembre 2014, les opérateurs peuvent :

- **Expédier** de l'usine des denrées conditionnées dans des emballages non encore conformes au Règlement ;
- **Conditionner** ou étiqueter des denrées en utilisant des emballages non encore conformes, et expédier ces denrées jusqu'à épuisement, du fait qu'elles auront été conditionnées ou étiquetées avant le 13 décembre 2014.

ANNEXE – RECAPITULATIF SUR LA TAILLE MINIMALE DE CARACTERE

ARTICLE 9	Taille minimale de 1,2 mm	Taille minimale de 0,9 mm si la face la plus grande de l'emballage ou du récipient a une surface inférieure à 80 cm ²	Pas de taille minimale exigible
a) la dénomination de la denrée alimentaire ;	oui	oui	
b) la liste des ingrédients ;	oui	oui	
c) tout ingrédient ou auxiliaire technologique énuméré à l'annexe II ou dérivé d'une substance ou d'un produit énuméré à l'annexe II provoquant des allergies ou des intolérances, utilisé dans la fabrication ou la préparation d'une denrée alimentaire et encore présent dans le produit fini, même sous une forme modifiée ;	oui	oui	
d) la quantité de certains ingrédients ou catégories d'ingrédients ;	oui	oui	
e) la quantité nette de denrée alimentaire;	ATTENTION aux tailles minimales particulières	oui	
f) la date de durabilité minimale ou la date limite de consommation ;	oui	oui	
g) les conditions particulières de conservation et/ou d'utilisation ;	oui	oui	
h) le nom ou la raison sociale et l'adresse de l'exploitant du secteur alimentaire visé à l'article 8, paragraphe 1 ;	oui	oui	
i) le pays d'origine ou le lieu de provenance lorsqu'il est prévu à l'article 26 ;	oui	oui	
j) un mode d'emploi, lorsque son absence rendrait difficile un usage approprié de la denrée alimentaire ;	oui	oui	
k) pour les boissons titrant plus de 1,2% d'alcool en volume, le titre alcoométrique volumique acquis ;	ATTENTION aux tailles minimales particulières	oui	
l) une déclaration nutritionnelle.	oui	oui	

ANNEXE VI	Taille minimale de 1,2 mm	Taille minimale de 0,9 mm si la face la plus grande de l'emballage ou du récipient a une surface inférieure à 80 cm ²	Pas de taille minimale exigible
Mentions obligatoires venant compléter la dénomination de la denrée listées à l'annexe VI	oui	oui	

ANNEXE III	Taille minimale de 1,2 mm	Taille minimale de 0,9 mm si la face la plus grande de l'emballage ou du récipient a une surface inférieure à 80 cm ²	Pas de taille minimale exigible
Mentions obligatoires complémentaires pour certains types ou catégories spécifiques de denrées alimentaires (article 10) listées à l'annexe III : <ul style="list-style-type: none"> - pour les denrées alimentaires emballées dans certains gaz - pour les denrées alimentaires contenant des édulcorants - pour les denrées alimentaires contenant de l'acide glycyrrhizinique ou son sel d'ammonium - pour les boissons à teneur élevée en caféine ou denrées alimentaires avec adjonction de caféine - pour les denrées alimentaires avec adjonction de phytostérols, esters de phytostérol, phytostanols ou esters de phytostanol - pour les viandes congelées, préparations de viandes congelées et produits non transformés de la pêche congelés 			oui

ANNEXE – RECAPITULATIF SUR L'ETIQUETAGE NUTRITIONNEL

TABLEAU NUTRITIONNEL	En unité de mesure		En % des apports de référence	
	Par 100 g/ml	Par portion / unité de consommation	Par 100 g/ml	Par portion / unité de consommation
Valeur énergétique	Obligatoire	Volontaire, en complément de la déclaration par 100 g/ml	Volontaire	Volontaire, peut remplacer l'étiquetage par 100 g/ml
Matières grasses				
Acides gras saturés				
Glucides				
Sucres				
Protéines				
Sel				
Acides gras mono-insaturés	Si étiquetage de l'un de ces nutriments, obligatoire	Volontaire, en complément de la déclaration par 100 g/ml	Pas possible	Pas possible
Acides gras poly-insaturés				
Polyols				
Amidon				
Fibres alimentaires	Si étiquetage de l'un de ces nutriments, obligatoire	Volontaire, en complément de la déclaration par 100 g/ml	Si étiquetage des vitamines et minéraux, obligatoire par 100 g/ml	Volontaire, en complément de la déclaration par 100 g/ml
Vitamines & minéraux (présents en quantités significatives)				

ATTENTION : le tableau ci-dessus ne respecte pas l'ordre de présentation des nutriments prévus par l'annexe XI du Règlement.

REPETITION – ENERGIE	En unité de mesure		En % des apports de référence	
	1. Par 100 g/ml	2. Par portion / unité de consommation	3. Par 100 g/ml	4. Par portion / unité de consommation
Valeur énergétique	En kJ + en kcal	En kJ + en kcal en complément de 1	Volontaire, en complément de 1	Volontaire, peut remplacer 3

REPETITION – 5 NUTRIMENTS	En unité de mesure		En % des apports de référence	
	1. Par 100 g/ml	2. Par portion / unité de consommation	3. Par 100 g/ml	4. Par portion / unité de consommation
Valeur énergétique	En kJ + en kcal	En kJ + en kcal en complément de 1	Volontaire, en complément de 1	Volontaire, peut remplacer 3
		ATTENTION : si nutriments uniquement par portion, valeur énergétique doit aussi être donnée par portion		ATTENTION : si nutriments uniquement par portion, valeur énergétique doit aussi être donnée par portion
Matières grasses Acides gras saturés Sucres Sel	Volontaire, en grammes	Volontaire, en grammes	Volontaire	Volontaire