



GUIDE

QUESTIONS-REPONSES ANIA-FCD

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

CONCERNANT L'INFORMATION DES CONSOMMATEURS

SUR LES DENREES ALIMENTAIRES

**VERSION 2 PROPRE
OCTOBRE 2015**

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 ont été abrogées en décembre 2014.

Ce règlement s'applique de plein droit en métropole ainsi qu'en Guadeloupe, Guyane, Martinique, Réunion et à Saint-Martin.

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 INCO. Ce document s'appuie notamment sur le guide commun FoodDrinkEurope-Eurocommerce et sur les questions-réponses de la Commission européenne publié le 31 janvier 2013 (accessible au lieu suivant : http://ec.europa.eu/food/safety/docs/labelling_legislation_ganda_application_reg1169-2011_fr.pdf).

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 INCO. En outre, il n'exempte pas les entreprises du respect du principe général de ne pas induire le consommateur en erreur. A ce titre, s'agissant d'un règlement d'application géographique européenne, il convient de toujours se référer au consommateur moyen du lieu de commercialisation : ce qui peut induire en erreur un consommateur français, peut ne pas induire en erreur un consommateur d'une autre nationalité, et vice et versa.

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 :



REMERCIEMENTS

L'ANIA et la FCD remercient leurs fédérations et entreprises adhérentes et en particulier les membres des groupes de travail « Information du consommateur » (ANIA) et « Etiquetage » (FCD) qui ont contribué à la rédaction de cet outil (voir [ANNEXE – LISTE DES FEDERATIONS SECTORIELLES ADHERENTES DE L'ANIA](#) et [ANNEXE– LISTE DES ENSEIGNES ADHERENTES DE LA FCD](#)).

PARTIE 1. DISPOSITIONS GENERALES (HORS ETIQUETAGE NUTRITIONNEL) 8**1. CHAMP D'APPLICATION 8**

- 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 ?9
- 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 ?9
- 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 ?9
- 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 ?9
- 1.5. Comment le Règlement INCO s'applique-t-il aux denrées vendues aux entrepôts cash&carry qui vendent uniquement à des professionnels ?10
- 1.6. Dans le cas de denrées alimentaires non préemballées remises au consommateur final, quelles sont les informations à fournir ? 10
- 1.7. Que sont les documents commerciaux et quand doivent-ils être fournis ?11
- 1.8. Quelles informations doivent-être fournies dans les documents commerciaux ? Quelles mentions doivent absolument figurer sur le carton de regroupement ?11
- 1.9. 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 évidence des allergènes des articles 13 et 21 ?11
- 1.10. Le Règlement INCO s'applique-t-il aux denrées remises à titre gratuit au consommateur ?11
- 1.11. Les informations fournies à titre volontaire doivent-elle suivre les prescriptions du Règlement INCO ?12
- 1.12. Le Règlement INCO s'applique-t-il aux denrées faisant l'objet de dispositions spécifiques (comme par exemple les aliments destinés à une alimentation particulière, etc.) ?12
- 1.13. La publicité est-elle encadrée par le Règlement INCO ?12

2. RESPONSABILITES 13

- 2.1. Qui doit indiquer son nom et son adresse ?13
- 2.2. Qui est responsable de la présence et de l'exactitude des informations relatives aux denrées alimentaires ?13
- 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) ?14
- 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 ?14

3. DENOMINATION DE LA DENREE 15

- 3.1. Un nom de recette peut-il être considéré comme une dénomination de la denrée ?15
- 3.2. Un nom usuel doit-il être officiellement reconnu par un Code des usages par exemple ?15
- 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) ?15
- 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 ?16
- 3.5. Où faire apparaître la mention « décongelé » ?16
- 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 ?16
- 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) ?16
- 3.8. Quels sont les produits concernés par l'indication de la présence d'eau ajoutée dans la dénomination de la denrée (annexe VI partie A, point 6) ?17
- 3.9. Quels sont les produits concernés par la mention « viande reconstituée » ou « poisson reconstitué » (annexe VI partie A, point 7)18

4. ALLERGENES 20

- 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 ?20

4.2.	Le Règlement INCO 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 évidence ?	20
4.3.	Lorsque le nom de l'ingrédient fait clairement référence à l'allergène doit-on le mettre en évidence ?	20
4.4.	Quels sont les termes à mettre en évidence, par exemple dans le cas de l'utilisation de graines de sésame ou d'huile de sésame ou de poudre de lait ?	21
4.5.	Dans le cas d'un ingrédient composé « allergène » qui serait composé d'un ou plusieurs ingrédients issus du même allergène, que doit-on mettre en évidence ?	21
4.6.	Est-il nécessaire de répéter systématiquement l'allergène quand plusieurs ingrédients sont concernés ?	21
4.7.	Comment indiquer un allergène présent via un auxiliaire technologique ?	21
4.8.	Quand et comment indiquer la présence de sulfites en tant qu'allergène ?	21
4.9.	Quel étiquetage des allergènes issus de contaminations croisées ?	22
4.10.	Les allergènes dont le risque de présence fortuite est étiqueté doivent-ils être mis en évidence ?	22
4.11.	Pour les produits sans liste d'ingrédients, est-il obligatoire de mettre en évidence les allergènes listés après le mot « contient : » ?	22
5.	LISTE D'INGREDIENTS.....	22
5.1.	Peut-on regrouper les additifs utilisés dans la denrée sous le nom de leur catégorie ?	22
5.2.	Sous quel(s) terme(s) étiqueter les matières grasses végétales (par exemple l'huile de palme et ses fractions, etc.) ?	23
5.3.	Est-il possible d'indiquer dans la liste d'ingrédients une éventuelle substitution d'une huile par une autre <i>avec le terme « ou »</i> (exemple : <i>huile de tournesol ou de colza</i>) ?	23
5.4.	Les ingrédients décongelés utilisés dans la fabrication d'une denrée alimentaire doivent-ils être étiquetés comme tels ?	23
5.5.	Comment déclarer l'amidon et les amidons modifiés dans la liste des ingrédients d'une denrée alimentaire ?	23
5.6.	Les « nano-ingrédients » doivent-ils faire l'objet d'un étiquetage spécifique et si oui, sous quelle forme ?	24
6.	AUTRES MENTIONS OBLIGATOIRES	24
6.1.	Quelles denrées sont concernées par la date de congélation ?	24
6.2.	Quelle date de congélation doit être indiquée et comment ?	24
6.3.	Quelles mentions doivent précéder la date limite de consommation ou la date de durabilité minimale ?	25
6.4.	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 ?	25
7.	PRESENTATION, EXIGENCES LINGUISTIQUES ET TAILLE MINIMALE	25
7.1.	Quelles mentions sont concernées par la taille minimale de caractère de 1,2 mm (ou 0,9 mm) ?	25
7.2.	En fonction de la taille de l'emballage, quelles mentions sont obligatoires et dans quelle taille de caractère ?	26
7.3.	Comment identifier la face la plus grande d'un emballage ?	27
7.4.	Les mentions obligatoires doivent-elles apparaître dans le même champ visuel ?	27
7.5.	Lorsque l'opérateur fait apparaître deux fois une même mention obligatoire, doit-il respecter à chaque fois la taille minimale de caractère ?	27
7.6.	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 ?	28
7.7.	Le mode d'emploi doit-il être étiqueté dans la taille minimale de caractère ?	28
7.8.	La taille minimale de caractère s'applique-t-elle aux mentions imposées par d'autres réglementations européennes ou nationales ?	28
7.9.	Les informations fournies à titre volontaire doivent-elles respecter la taille minimale de caractère ?	28
8.	VENTE A DISTANCE	29
8.1.	Quelles mentions sont obligatoires pour la vente à distance ?	29
8.2.	Qui est l'opérateur responsable des informations communiquées pour la vente à distance ?	29
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 ?	29
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 ?	29
8.5.	Un site Internet non marchand de promotion et publicité des produits doit-il comporter toutes les mentions obligatoires ?	30
9.	APPLICATION DES DISPOSITIONS GENERALES DU REGLEMENT INCO	30
9.1.	A quelle date les produits doivent-ils être conformes aux nouvelles dispositions ?	30

10. CONTENU DE LA DECLARATION 31

- 10.1. Quels sont les nutriments à étiqueter de manière obligatoire ?31
- 10.2. Peut-on compléter la déclaration nutritionnelle en indiquant la quantité de certains autres nutriments ?31
- 10.3. 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 INCO ?31
- 10.4. 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 INCO en tant que nutriment obligatoire ou facultatif ? ...31
- 10.5. Quelles conséquences pour les opérateurs ayant anticipé l'application du Règlement INCO en étiquetant « graisses » dans le tableau nutritionnel (avant le rectificatif de traduction du 15 juin 2013) ?32
- 10.6. Peut-on « simplifier le nom des nutriments suivants : « fibres » au lieu de « fibres alimentaires », « 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 » ?32
- 10.7. Est-il possible d'utiliser des synonymes pour certaines vitamines ?32
- 10.8. Quelle mention utiliser pour déclarer que la teneur en sel est exclusivement due à la présence de sodium présent naturellement ?
32
- 10.9. Qu'entend-on par amidon ? Que doit-on étiqueter ?33

11. APPORTS DE REFERENCE..... 33

- 11.1. Est-il possible d'exprimer la quantité de certains nutriments en pourcentage des apports de référence ?33
- 11.2. Est-il possible d'exprimer d'autres éléments en pourcentage des apports de référence lorsque ceux-ci ne sont pas officiellement définis réglementairement ?33
- 11.3. Est-il possible d'exprimer la quantité de fibres en pourcentage des apports de référence ?33
- 11.4. Peut-on utiliser de façon volontaire dans la déclaration nutritionnelle des apports de référence pour enfants ou pour d'autres catégories de population ?34
- 11.5. Dans le tableau nutritionnel, peut-on déclarer la quantité d'un seul nutriment en pourcentage des apports de référence ?34
- 11.6. 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 ?34
- 11.7. 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 ?35
- 11.8. Lorsque l'on étiquette seulement les vitamines et minéraux en pourcentage des apports de référence par 100 g/ml, doit-on obligatoirement indiquer le libellé « apport de référence pour un adulte-type (8400 kJ/2000 kcal) » ?35
- 11.9. Les mentions « apport de référence » et « apports quotidiens de référence » peuvent-elles être utilisées indifféremment pour la valeur énergétique, matières grasses, acides gras saturés, glucides, sucres, protéines et sel ainsi que pour les vitamines et minéraux ?35
- 11.10. Est-il possible d'avoir recours aux acronymes AR et AQR ?35
- 11.11. Est-il possible de continuer à utiliser les abréviations RNJ/GDA, AJR, etc. ?35

12. CALCUL 36

- 12.1. Est-il toujours possible d'étiqueter les valeurs nutritionnelles obtenues par calcul ?36
- 12.2. Comment calculer la teneur en sel d'un produit ?36
- 12.3. Peut-on utiliser le dosage des chlorures pour l'étiquetage de la teneur en « sel » ?36
- 12.4. A-t-on le choix d'étiqueter par 100 g ou par 100 ml ?36
- 12.5. L'étiquetage nutritionnel peut-il être donné pour 100 g ou 100 ml de la denrée telle que préparée ?37
- 12.6. 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 ?37
- 12.7. Quel étiquetage nutritionnel pour les denrées qui ont plusieurs composantes vendues dans un même emballage mais qui sont séparées dans cet emballage, type « kit » ?37
- 12.8. Quel étiquetage nutritionnel pour les assortiments (comme par exemple les assortiments de chocolats biscuits, confiseries, etc.) ?
38
- 12.9. Si on n'étiquette pas les fibres, doit-on les inclure dans le calcul de la valeur énergétique ?38
- 12.10. Si on n'étiquette pas les fibres, doit-on les inclure dans le calcul des glucides ?38
- 12.11. Est-il obligatoire d'étiqueter le mode d'obtention des valeurs nutritionnelles ?38
- 12.12. Quelles sont les tolérances applicables pour l'étiquetage nutritionnel ?38

13. REPETITION..... 39

- 13.1. En quoi consiste la répétition de la déclaration nutritionnelle telle que prévue par le Règlement INCO ?39

13.2.	En dehors de la répétition encadrée par le Règlement INCO, est-il possible de mettre en avant la quantité d'un nutriment dans le champ visuel principal ?	39
13.3.	Comment peut-on répéter l'énergie seule en face avant, conformément à l'article 30.3 a) ?	39
13.4.	Comment peut-on répéter l'énergie, les matières grasses, les acides gras saturés, les sucres, et le sel, conformément l'article 30.3 b) ?	40
13.5.	Les informations répétées doivent-elles également figurer dans le tableau nutritionnel ?	40
13.6.	La répétition des nutriments doit-elle obligatoirement se faire dans le champ visuel principal du produit ?	41
13.7.	Existe-t-il une forme imposée pour la présentation de ces nutriments répétés ?	41
13.8.	Faut-il traduire les cartouches nutritionnels dans toutes les langues des pays dans lesquels la denrée est vendue ?	41
13.9.	Est-il possible de mettre en place son propre système d'étiquetage facultatif ?	41
14.	PORTION ET UNITE DE CONSOMMATION	42
14.1.	Peut-on donner l'information nutritionnelle par portion ou par unité de consommation ?	42
14.2.	La taille de la portion doit-elle être fournie sur le produit tel que vendu ou sur le produit tel que consommé ?	42
14.3.	Dans l'attente que la Commission européenne définisse les portions, peut-on continuer à utiliser celles définies de manière sectorielle ?	42
14.4.	Qu'est-ce qu'une unité de consommation ?	42
14.5.	Un pictogramme ou un symbole peut-il être utilisé pour définir et quantifier la portion ou l'unité de consommation ?	43
14.6.	Comment réaliser un étiquetage nutritionnel par portion/unité de consommation quand le poids de la portion varie ?	43
14.7.	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 ?	43
14.8.	Peut-on indiquer un nombre de portions « approximatif » ?	43
15.	PRESENTATION	43
15.1.	Où doit figurer la déclaration nutritionnelle obligatoire ?	43
15.2.	Doit-on respecter l'ordre des nutriments prévu par le Règlement INCO ?	44
15.3.	Le tableau doit-il comporter un titre ?	44
15.4.	La notion « d'alignement des chiffres » est-elle compatible avec un tableau « horizontal » ?	44
15.5.	Une présentation sous forme de ligne est-elle possible ? Dans quel cas ? Que signifie « faute de place suffisante » ?	44
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 ?	45
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 ?	45
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 INCO ?	45
16.	QUANTITES NEGLIGEABLES	45
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 ?	45
16.2.	Où étiqueter la mention « contient des quantités négligeables de [...] » lorsque la quantité d'un nutriment est négligeable ?	45
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 ?	46
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 » ?	46
16.5.	Lorsque l'énergie et tous les nutriments sont présents en quantités négligeables, est-il possible de les regrouper via une seule mention ?	46
16.6.	A partir de quelle valeur peut-on considérer que les quantités sont négligeables ?	46
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 ?	46
17.	VITAMINES ET MINERAUX	46
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 AQR par 100 g/ml. Le Règlement INCO propose une teneur qui couvre 7,5% des AQR par 100 ml pour les boissons. Peut-on appliquer ce seuil dès maintenant ?	46
17.2.	Dans le cas des produits à reconstituer enrichis, est-il possible d'avoir une première colonne par 100 ml de produit reconstitué OU, du fait de l'enrichissement, faut-il s'en tenir à une première colonne par 100 g de produit tel que vendu ?	47
17.3.	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 AQR). Le Règlement INCO propose une teneur qui couvre 7,5% des AQR par 100 ml pour les boissons. Peut-on utiliser l'allégation « source de » en utilisant le seuil de 7,5% des AQR par 100 ml pour les boissons ?	47

- 17.4. 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 AQR par 100 ml pour les boissons ?47
- 17.5. Un yaourt à boire est-il considéré comme une boisson pouvant utiliser le seuil de 7,5% des AQR par 100 ml pour les boissons ? .48

18. DENREES EXEMPTÉES..... 48

- 18.1. Quelles sont les denrées exemptées de l'obligation de faire apparaître un étiquetage nutritionnel obligatoire ?48
- 18.2. Les ingrédients vendus en B2B, tels que les enzymes et additifs, sont-ils exemptés d'étiquetage nutritionnel ?49
- 18.3. Les boissons alcoolisées sont-elles exemptées d'étiquetage nutritionnel obligatoire ?49
- 18.4. Seules les denrées listées à l'annexe V sont-elles 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 ?49
- 18.5. Quelle exemption de l'obligation d'étiquetage nutritionnel pour le sel ?50
- 18.6. Quelle exemption de l'obligation d'étiquetage nutritionnel pour les thés et infusions comportant des inclusions de fruits ou de caramel ou de tout autre ingrédient ne répondant pas à la définition d'arômes (au sens du règlement (CE) n°1334/2008)50
- 18.7. Que sont les « substances de gélification » de l'annexe V point 15 ?51

19. APPLICATION DES DISPOSITIONS SUR L'ETIQUETAGE NUTRITIONNEL DU REGLEMENT INCO..... 51

- 19.1. Avant le 13 décembre 2014, peut-on appliquer les dispositions du Règlement INCO relatives à l'étiquetage nutritionnel ?51
- 19.2. Après le 13 décembre 2014, si un opérateur fait un étiquetage nutritionnel, doit-il obligatoirement respecter les dispositions du Règlement INCO ?51

ANNEXES	52
INFORMATION SUR LES DENREES ALIMENTAIRES DANS UN EMBALLAGE INDIVIDUEL REMISES AU CONSOMMATEUR PAR UNE COLLECTIVITE.....	53
RECAPITULATIF SUR LA TAILLE MINIMALE DE CARACTERE	56
RECAPITULATIF SUR L'ETIQUETAGE NUTRITIONNEL	58
LISTE DES FEDERATIONS SECTORIELLES ADHERENTES DE L'ANIA.....	59
LISTE DES ENSEIGNES ADHERENTES DE LA FCD	63
(AYANT PARTICIPE A CES TRAVAUX)	63

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. La France travaille ainsi à l'élaboration d'un décret précisant les obligations concernant les denrées non préemballées.

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 INCO 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 INCO 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 INCO 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 INCO 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 / d'une prestation de service → c'est l'article 8.7 b) du Règlement INCO 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 INCO 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 ?



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. Ainsi, les informations transmises pourront varier en fonction des situations et des clients à qui les denrées sont livrées.

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 ?



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. Ainsi, les informations transmises pourront varier en fonction des situations et des clients à qui les denrées sont livrées.

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 INCO doivent être transmises entre opérateurs mais une majorité d'entre elles peut 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 son 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 remise au consommateur final 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 obligatoires – cf. question 7.3). En revanche, si la denrée remise au consommateur final 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.

* L'ANIA considère que « le menu » doit être entendu comme la notion de prestation de services. [Pour plus d'éléments, voir annexe – Information sur les denrées alimentaires dans un emballage individuel remises au consommateur par une collectivité](#)

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

Le Règlement INCO 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 INCO. 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 INCO **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 : brique 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 prédéterminent 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 INCO.

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

1.6. Dans le cas de denrées alimentaires non préemballées remises au consommateur final, quelles sont les informations à fournir ?

L'article 44.1 point a) impose de communiquer au consommateur tout ingrédient « allergènes » utilisé dans la fabrication ou la préparation d'une denrée alimentaire et encore présent dans le produit fini pour :

- Les denrées alimentaires proposées non préemballées à la vente au consommateur final et aux collectivités ;
- Les denrées alimentaires emballées sur les lieux de vente à la demande du consommateur ;
- Les denrées alimentaires préemballées en vue de leur vente immédiate.

Le point b) laisse la possibilité aux Etats membres d'imposer l'indication d'autres mentions obligatoires visées aux articles 9 et 10 du Règlement INCO. En France, la dénomination de la denrée est également à communiquer.

1.7. 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 sont à jour, qu'ils accompagnent les denrées auxquelles ils se rapportent ou qu'ils ont été envoyés avant ou en même temps que la livraison de ces denrées.

1.8. Quelles informations doivent-être 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 1.3, 1.4 et 1.5), 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).

1.9. 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 évidence des allergènes des articles 13 et 21 ?



NON.

Les articles 13.2 (taille minimale de caractère) et 21.1 (déclaration et mise en évidence des allergènes) relèvent du chapitre IV – Informations obligatoires sur les denrées alimentaires qui sont « *les mentions que les dispositions de l'Union imposent de fournir au consommateur final* » (article 2.2 c)). Ainsi, les documents commerciaux n'étant pas destinés au consommateur final mais aux professionnels ne sont pas formellement concernés par les exigences de taille minimale de caractère et de mise en évidence des allergènes. Bien sûr, ces documents doivent être lisibles.

Cependant, l'ANIA et la FCD recommandent aux professionnels d'identifier clairement par les moyens qu'ils jugent appropriés les allergènes.

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 doivent en revanche respecter celles sur la mise en évidence des allergènes. Bien sûr, ces mentions doivent être lisibles.

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).

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



OUI.

L'article 1.3 précise que le Règlement INCO 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 INCO 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>.

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



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 INCO 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.

1.12. Le Règlement INCO 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 INCO 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.

Exemple : indication d'origine pour le miel ou l'huile d'olive, dispositions spécifiques sur l'étiquetage nutritionnel des aliments destinés à une alimentation particulière, indication du pourcentage de cacao dans le chocolat, etc.

1.13. La publicité est-elle encadrée par le Règlement INCO ?



OUI. Bien sûr, cela ne signifie pas que les informations obligatoires des articles 9 et 10 du Règlement INCO 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 :

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.

- 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.

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

2. RESPONSABILITES

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 INCO 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) ») a une **responsabilité proportionnée** : 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 (<http://www.europarl.europa.eu/sides/getDoc.do?type=WQ&reference=E-2012-000385&language=EN>).

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 INCO.

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 INCO, une dénomination peut être un 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. Ainsi, un nom usuel peut être défini par les usages codifiés (Code des usages) ou être reconnu par ailleurs dans le dictionnaire de la langue française ou 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 INCO (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 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.

3.4. 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 ?

Pour démontrer que 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), l'exploitant qui réalise la décongélation doit définir les conditions de décongélation et de conservation du produit, en tenant compte des conditions normales d'utilisation ou dans d'autres conditions raisonnablement prévisibles.

L'exploitant réalisant la décongélation doit être capable de valider, suite à une analyse des risques, jusqu'à la fin de la durée de vie, que :

- Les caractéristiques microbiologiques du produit décongelé restent satisfaisantes aux critères retenus pour la famille de produits définie (analyses microbiologiques),
- Les caractéristiques organoleptiques du produit décongelé sont au moins équivalentes à celles d'un produit similaire n'ayant pas fait l'objet d'une décongélation (tests organoleptiques).

Exemple :

- 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. ».

NB : les dispositions relatives à la mention « décongelé » qui figure à l'annexe VI partie A point 2 du Règlement INCO ne s'applique pas aux produits de la pêche et de l'aquaculture entrant dans le champ d'application du règlement (UE) n° 1379/2013. Pour ces produits, seules les exemptions prévues à l'article 35.1 du règlement précité s'appliquent comme cela est précisé dans la [foire aux questions](#) relatives à ce règlement, disponible sur le site de la DG MARE.

3.5. Où faire apparaître la mention « décongelé » ?



L'annexe VI partie A.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 ».

3.6. 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 ?

OUI.

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, que le consommateur s'attend à voir normalement utilisé ou à trouver naturellement présent dans cette denrée. Le Règlement INCO 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.

Le point b) ajoute une condition de lisibilité pour cette indication : la hauteur du x doit être au moins égale à 75% de celle du nom du produit, sans être inférieure à 1,2 mm (ou 0,9 mm pour les emballages dont la face la plus grande est inférieure à 80 cm²).

Exemple : produit fabriqué avec du jambon et une préparation alimentaire à base de lait 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 lait 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 en tant que telles*, y compris hydrolysées (cette mesure ne s'applique donc qu'à l'ajout de protéines en poudre et non à des ingrédients contenant des protéines tels que viande, abats, gelée, sang, etc.) provenant d'autres espèces **animales** (les protéines végétales sont donc exclues) dans la dénomination des produits à base de viandes⁴, des préparations de viandes⁵ et des produits de la pêche⁶.

Cette obligation s'applique aux produits commercialisés par un nom descriptif : lorsqu'une espèce animale est mise en avant dans la dénomination de ces denrées (exemple : « produit à base de viande de dinde traitée en salaison et cuite »).

Concernant les produits commercialisés par un nom d'usage :

- Qui peuvent être composés de plusieurs espèces qui n'en mentionnent aucune (exemple : rillettes, saucisson sec, saucisse de Strasbourg, etc.), il est admis que la mention n'est pas nécessaire,
- Qui ne sont composés que d'une espèce, dans ce cas la mention des protéines animales ajoutées n'est indiquée que dans le cas où le consommateur ne s'attend à trouver qu'une seule espèce.

L'indication de la présence de protéines de lait et de protéines d'œufs pourra ne pas être mentionnée dans la dénomination de vente.

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 INCO \(CE\) n° 853/2004](#)).

3.8. Quels sont les produits concernés par l'indication de la présence d'eau ajoutée dans la 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.

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 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.

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.

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 entière** 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**.

Cette indication peut concerner :

- Les produits à base de viandes tels que définis au point 7.1 de l'annexe I du Règlement 853/2004⁷ ;
- Les préparations de viandes tels que définis au point 1.15 de l'annexe I du Règlement 853/2004⁸ ;
- Les produits de la pêche tels que définis au point 3.1 de l'annexe I du Règlement 853/2004⁹.

Le fait de donner l'impression d'être une pièce entière de viande ou de poisson ne se limite pas à un produit qui reconstituerait une pièce anatomique entière tel qu'un filet de poisson mais comprend également les morceaux d'une pièce anatomique entière.

Ne sont pas concernés les produits définis par la réglementation, les normes et les usages codifiés ou commerciaux car leur dénomination et leur composition sont réputées connues du consommateur, sans que de plus amples explications soient nécessaires (cf. article 2.2 point o), et l'informer suffisamment sur la nature du produit.

Exemple 1 : jambon cuit supérieur défini dans le code des usages de la charcuterie, de la salaison et des conserves de viande,

Exemple 2 : portion, tranche, bâtonnet, cube ou dé de bloc de filets ou morceaux de filets de poisson (tels que définis dans la norme NF V 45-074).

Une portion ou tranche, un bâtonnet, un cube ou un dé de bloc de filets ou de morceaux de filets de poisson résultent de la découpe d'un bloc de filets ou de morceaux de filets de poisson. **L'assemblage de différents filets** ou de morceaux de filets **de poisson** pour constituer un bloc **est inhérent à la technologie de surgélation des filets entre les plaques d'un surgélateur** et aux filières d'approvisionnement des filets de poisson (pêche de haute mer).

Des exemples sont développés ci-après pour illustrer le type de produits qui seraient considérés ou non comme pouvant donner l'impression d'être une pièce entière, alors qu'ils sont constitués de différents morceaux combinés, et qui donc devraient comporter les mentions « viande reconstituée » ou « poisson reconstitué ».

Il convient d'apprécier au cas par cas si la mention « reconstitué » doit être apposée.

D'autres situations pourraient amener à devoir utiliser le terme « reconstitué » sur l'étiquetage :

- Cas d'un produit concerné par la disposition de l'annexe VI partie A, point 7, utilisé comme ingrédient dans une autre denrée alimentaire, selon l'article 18.2 du règlement INCO,
- En application de l'article 7 sur les pratiques loyales d'information : pour apprécier dans quelles circonstances la mention « viande reconstituée » ou « poisson reconstitué » doit être indiquée, la présentation de la denrée doit être examinée dans sa globalité (dénomination de la denrée, dénomination de fantaisie, mention relative à la composition du produit et faisant référence à une pièce anatomique, représentation graphique du produit, emplacement des différentes mentions, mise en avant ou non des mentions, etc.)

⁷ « 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.

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.

Description de la denrée	Dénomination de la denrée (art 17)	Représentation graphique du produit	Mention « reconstitué »	Commentaires
Morceau obtenu par sciage d'un bloc de filets de poisson congelé ou surgelé, à qui est donnée une forme de filet de poisson, à l'état surgelé, par pression élevée	Portion formée de filets de cabillaud panée	Absence de représentation tendant à laisser croire que produit pané serait constitué d'un seul filet	NON	La dénomination « portion formée de filets » est définie dans la spécification GPEM/DA n°C10-01 relative aux produits enrobés à base de poisson, congelés ou surgelés
Préparation de viande de bœuf hachée, à base de tomate et d'épices, formée en boulette	Préparation à base de viande de bœuf		NON	La forme du produit ne donne pas l'impression d'être une pièce entière de viande. Le produit n'a pas à porter la mention « reconstitué ».
Préparation à base de viande de porc hachée entourée d'une enveloppe à base de viande de veau et d'autres ingrédients ressemblant à une paupiette L'enveloppe n'est pas une escalope, mais est constituée de différents morceaux de viande combinés.	Produit à base de viande de veau (X%) et de porc (Y%), avec enveloppe reconstituée à base de viande de veau		OUI, à proximité de la dénomination de la denrée en précisant que c'est l'enveloppe qui est reconstituée. Le terme « viande reconstituée » qui est prévu par INCO n'est peut-être pas le plus pertinent à utiliser dans le cas présent, car la farce est également à base de viande.	Le produit a l'apparence d'une paupiette qui est usuellement une escalope (tranche fine de viande) de veau ou de flanchet entourant de la chair à saucisse.
Morceaux de saumon assemblés sous forme de pavé	Pavé reconstitué à partir de morceaux de saumon		OUI, dans la dénomination de la denrée	Le terme « pavé » renvoie à une section d'un filet. Le visuel représente un pavé issu d'un filet.
Chair hachée de poisson avec différents ingrédients, pressée pour donner la forme d'un filet de poisson et enrobée façon « meunière »	Préparation reconstituée à base de filets de poisson hachés et enrobés		OUI, à proximité de la dénomination de la denrée	La forme du produit et son visuel de la section du produit pourrait laisser à penser au consommateur qu'il s'agit d'une pièce entière (filet).

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 INCO 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 évidence ?

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 évidence l'allergène correspondant dans la liste des ingrédients. **Cependant, pour une meilleure lisibilité, lorsque plusieurs allergènes sont présents, l'ANIA et la FCD recommandent de les mettre en évidence 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 évidence 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 évidence ?

OUI, lorsque le nom de l'ingrédient fait clairement référence à l'allergène, la mise en évidence de cet ingrédient est nécessaire, sauf si on ajoute le nom de l'allergène.

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 évidence, 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 évidence, 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 évidence 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 évidence. Par exemple, « poudre de **lait** ».

Concernant la mise en œuvre de graines de sésame, on peut considérer qu'il est possible de mettre en évidence le terme « **graines de sésame** » ou seulement « **sésame** » mis en évidence

4.5. Dans le cas d'un ingrédient composé « allergène » qui serait composé d'un ou plusieurs ingrédients issus du même allergène, que doit-on mettre en évidence ?

Dans ce cas, il est possible de mettre en évidence le nom de l'ingrédient composé « allergène » et/ou le nom des ingrédients qui le composent issus du même allergène.

Exemple :

Ingrédients : légumes, **fromage** fondu (emmental, fromage, eau, beurre, poudre de lactosérum, sel de fonte : E331, sel), (...)

Exemple :

Ingrédients : légumes, fromage fondu (**emmental**, **fromage**, eau, **beurre**, poudre de **lactosérum**, sel de fonte : E331, sel), (...)

Exemple :

Ingrédients : légumes, **fromage** fondu (**emmental**, **fromage**, eau, **beurre**, poudre de **lactosérum**, sel de fonte : E331, sel), (...)

4.6. 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. L'opérateur peut donc répéter l'allergène pour chaque ingrédient ou auxiliaire technologique concerné ou choisir une autre présentation qui doit faire apparaître clairement 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'ingrédients.

4.7. 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 liée 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 le nom spécifique de l'allergène, qui peut éventuellement être précédé d'une mention telle que « Contient [allergène] » ou « Présence de [allergène] » (exemple : en fin de liste d'ingrédients : « arachide » ou « présence d'arachide » ou « contient : arachide »).

4.8. Quand et comment indiquer la présence de sulfites en tant qu'allergène ?

Les sulfites doivent être déclarés lorsqu'ils sont présents en concentrations supérieures à 10 mg/kg ou 10 mg/l dans le produit fini (« *produit prêt à consommer ou reconstitué conformément aux instructions du fabricant* » comme indiqué à l'annexe II point 12).

Plusieurs cas peuvent être distingués :

- Cas où la teneur dans le produit fini est liée à plus d'un ingrédient de cette denrée, aucun d'entre eux n'apportant seul les 10 mg/kg de sulfites (en équivalent SO₂). Dans ce cas, chacun de ces ingrédients n'a pas à signaler la présence de sulfites ni à être mis en évidence au sein de la liste des ingrédients. La présence de sulfites doit être indiquée en fin de liste d'ingrédients (exemple : en fin de liste d'ingrédients « sulfites » ou « présence de sulfites » ou « contient : sulfites »).

- Cas où plusieurs ingrédients apportent des sulfites mais un seul ou plus parmi eux dépasse(nt) la concentration de 10 mg/kg ou 10 mg/l, il est alors nécessaire de mettre le terme « sulfites » en relief à côté de chaque ingrédient concerné, au sein de la liste des ingrédients. Les autres ingrédients ne dépassant pas le seuil n'ont pas à signaler la présence de sulfites.

4.9. 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 relatives 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.

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



NON, la mise en évidence 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 INCO (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.

NB : le Règlement INCO prévoit que la Commission doit adopter des actes d'exécution concernant la présence éventuelle et non intentionnelle dans les denrées alimentaires de substances ou produits provoquant des allergies et des intolérances. Aucun délai n'est imposé.

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

NON, la mise en évidence 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'ingrédients 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 ses 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 alimentaires 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.

5.5. Comment déclarer l'amidon et les amidons modifiés dans la liste des ingrédients d'une denrée alimentaire ?

L'annexe VII partie B point 4 prévoit que **l'amidon et les féculles natifs et les amidons et féculles modifiés par voie physique ou enzymatique** peuvent être déclarés comme « amidon(s) / fécule(s) » dans la liste des ingrédients d'une denrée alimentaire.

L'annexe VII partie C prévoit qu'un **amidon modifié chimiquement (additif alimentaire)** doit être déclaré sous sa catégorie « **amidon modifié** ». L'indication du nom spécifique ou du numéro E n'est pas requise. L'administration française a admis dans une note de service de janvier 2000 – non communicable –, qu'un amidon modifié chimiquement (additif alimentaire) puisse être déclaré en tant que « **amidon transformé** » pour éviter tout amalgame avec un produit génétiquement modifié.

Conformément aux dispositions de l'article 3 point 2 a) vi) du Règlement (UE) n° 1333/2008, **la dextrine blanche ou jaune, l'amidon torréfié ou dextrinisé, l'amidon modifié par traitement acide ou alcalin, l'amidon blanchi, l'amidon physiquement modifié et l'amidon traité au moyen d'enzymes amylolytiques**, ne sont pas considérés comme des additifs. Le nom de la catégorie « amidon modifié » ne les concerne donc pas. En revanche, ils peuvent être déclarés comme « **amidon** » sur la liste des ingrédients.

Conformément à l'annexe II du Règlement INCO, lorsque les amidons sont issus du blé, l'allergène (blé) doit être étiqueté.

5.6. Les « nano-ingrédients » doivent-ils faire l'objet d'un étiquetage spécifique et si oui, sous quelle forme ?

OUI, les ingrédients qui se présentent sous forme de nanomatériaux manufacturés sont indiqués clairement dans la liste des ingrédients. Le nom des ingrédients est suivi du mot « nano » entre crochets comme l'indique l'article 18.3 du Règlement INCO (voir question 2.7.1 des questions-réponses de la Commission européenne).

Les nanomatériaux manufacturés sont définis à l'article 2.2 point t) du Règlement INCO comme

« Tout matériau produit intentionnellement présentant une ou plusieurs dimensions de l'ordre de 100 nm ou moins, ou composé de parties fonctionnelles distinctes, soit internes, soit à la surface, dont beaucoup ont une ou plusieurs dimensions de l'ordre de 100 nm ou moins, y compris des structures, des agglomérats ou des agrégats qui peuvent avoir une taille supérieure à 100 nm mais qui conservent des propriétés typiques de la nanoéchelle. »

Les propriétés typiques de la nanoéchelle comprennent :

- i) *les propriétés liées à la grande surface spécifique des matériaux considérés; et/ou*
- ii) *des propriétés physico-chimiques spécifiques qui sont différentes de celles de la forme non nanotechnologique du même matériau ; »*

En application de l'article 18.5 du Règlement INCO, la Commission européenne a proposé une révision de cette définition en décembre 2013 que le Parlement a rejetée. La Commission travaille actuellement sur une nouvelle proposition qui devrait voir le jour dans les mois à venir. Un délai d'application de cette définition sera prévu pour les opérateurs.

La définition actuelle n'étant pas satisfaisante (inapplicable pour les opérateurs au regard de sa complexité et non contrôlable par les autorités nationales), la DGCCRF a indiqué à l'ANIA que l'obligation d'étiquetage des « nano-ingrédients » ne serait applicable qu'à l'issue de la procédure européenne pour adopter une nouvelle définition des nanomatériaux.

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 853/2004¹⁰ ;
- Les préparations de viandes congelées définies à l'annexe I partie 1 point 1.15 du Règlement 853/2004¹¹ ;
- Les produits non transformés de la pêche congelés définis à l'annexe I partie 3 point 3.1 du Règlement 853/2004¹², 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.

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 ?

L'ANIA et la FCD apporteront une réponse à l'issue des échanges qui ont lieu au niveau européen.

¹⁰ « Viandes » : les parties comestibles des animaux visés aux points 1.2 à 1.8, y compris le sang.

¹¹ « 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.

¹² « 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.

6.3. Quelles mentions doivent précéder la date limite de consommation ou la date de durabilité minimale ?

Les articles 9 et 24 du Règlement INCO imposent l'apposition d'une date limite de consommation ou d'une date de durabilité minimale :

- **Date limite de consommation (souvent appelée par les professionnels DLC) :** elle s'applique à des denrées microbiologiquement très périssables et qui, de ce fait, sont susceptibles, après une courte période, de présenter un danger immédiat pour la santé humaine. Au-delà de la date limite de consommation, une denrée alimentaire est dite dangereuse conformément à l'article 14, paragraphes 2 à 5, du règlement (CE) n° 178/2002. Cette date limite est impérative, c'est-à-dire que les produits munis d'une date limite de consommation doivent impérativement être retirés de la vente et de la consommation dès lors que cette date est dépassée et ne doivent pas être consommés après cette date.
Sur l'emballage, l'indication de cette date doit être précédée de la mention « **A consommer jusqu'au [date]** ».
- **Date de durabilité minimale :** elle est définie comme la date jusqu'à laquelle la denrée alimentaire conserve ses propriétés spécifiques (qualités organoleptique et nutritionnelle notamment) dans des conditions de conservation appropriées¹³. Ainsi, elle n'a pas le caractère impératif de la DLC. Une fois la date passée, la denrée peut avoir perdu tout ou partie de ses qualités spécifiques, sans pour autant constituer un danger pour celui qui l'absorberait (comme par exemple : le café qui peut perdre de son arôme, des aliments contenant des vitamines dont la teneur peut s'atténuer avec le temps, des pâtisseries sèches qui peuvent perdre de leurs qualités gustatives, etc.). Contrairement au cas précédent, un produit muni d'une date de durabilité minimale peut être commercialisé et consommé après cette date.
Sur l'emballage, l'indication de cette date doit être précédée de la mention « **A consommer de préférence avant le [date]** » ou « **A consommer de préférence avant fin [date]** ».

NB : l'annexe X du règlement INCO précise les conditions d'apposition de ces mentions et liste les denrées pour lesquelles l'indication d'une date de durabilité minimale n'est pas requise.

6.4. 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.**

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. 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 (ou 0,9 mm selon les cas) :

- a) la dénomination de la denrée alimentaire ;
- b) la liste des ingrédients ;

¹³ Article 2.2 point r) du règlement n° 1169/2011 relatif à l'information des consommateurs sur les denrées alimentaires

- c) tout ingrédient ou auxiliaire technologique « allergène » ;
- d) la quantité de certains ingrédients ou catégories d'ingrédients (cf. article 22) ;
- e) la quantité nette de denrée alimentaire* ;
- f) la date de durabilité minimale ou la date limite de consommation ;
- g) les conditions particulières de conservation et/ou d'utilisation (lorsque la denrée requière cette mention – cf. article 25) ;
- h) le nom ou la raison sociale et l'adresse de l'exploitant du secteur alimentaire visé à l'article 8, paragraphe 1 ;
- i) le pays d'origine ou le lieu de provenance lorsqu'il est prévu à l'article 26 ;
- j) un mode d'emploi, lorsque son absence rendrait difficile un usage approprié de la denrée alimentaire (cf. article 27) ;
- k) pour les boissons titrant plus de 1,2 % d'alcool en volume, le titre alcoométrique volumique acquis* ;
- l) une déclaration nutritionnelle.

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 ou à trouver naturellement présent a été remplacé par 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.

* Pour ces informations, il peut exister des règles particulières de taille de caractères (cf. arrêté du 20 octobre 1978 portant application du décret n° 78-166 du 31 janvier 1978 relatif au contrôle métrologique de certains préemballages).

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



Le Règlement INCO distingue plusieurs situations :

- **Emballage dont la face la plus grande est inférieure à 10 cm² (article 16.2) :**
 - Mentions obligatoires : la dénomination de la denrée, les allergènes, la quantité nette et la date de durabilité minimale ou la date limite de consommation.
 - Taille minimale de caractère : 0,9 mm*.
 - Par ailleurs, le Règlement INCO 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) :**
 - Mentions obligatoires : l'ensemble des mentions obligatoires des articles 9 et 10 sont requises, **à l'exception de la déclaration nutritionnelle**, sauf en cas d'allégation nutritionnelle ou de santé ou d'enrichissement en vitamines ou minéraux.
 - Taille minimale de caractère : 0,9 mm*.
- **Emballage dont la face la plus grande est inférieure à 80 cm² et supérieure à 25 cm² (article 13.3) :**
 - Mentions obligatoires : l'ensemble des mentions obligatoires des articles 9 et 10 du Règlement INCO sont obligatoires.
 - Taille minimale de caractère : 0,9 mm*.
- **Emballage dont la face la plus grande est supérieure à 80 cm² (article 13.2) :**
 - Mentions obligatoires : l'ensemble des mentions obligatoires des articles 9 et 10 du Règlement INCO sont obligatoires.
 - Taille minimale de caractère : 1,2 mm*.

* A l'exception de la quantité nette et du titre alcoométrique pour lesquels il existe des règles particulières de taille de caractères (cf. question 7.1).

7.3. 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.

7.4. 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 que 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* ».

7.5. Lorsque l'opérateur fait apparaître deux fois une même mention obligatoire, doit-il respecter à chaque fois la taille minimale de caractère ?

NON.

L'opérateur a l'obligation de faire apparaître au moins une fois l'ensemble des mentions obligatoires. La répétition d'une de ces informations est volontaire et n'a donc pas à respecter la taille minimale de caractère (cf. question 7.9).

ATTENTION : 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. La taille minimale de caractère s'applique donc à la dénomination de la denrée lorsqu'elle apparaît dans le même champ visuel que la quantité nette et le titre alcoométrique ces mentions lorsqu'elles apparaissent dans le même champ visuel (NB : il existe des règles particulières de taille de caractères pour la quantité nette et du titre alcoométrique – cf. question 7.1).

ATTENTION : cette réponse ne concerne pas les cas de répétition de l'information nutritionnelle en face avant de l'emballage visée à l'article 30.3 du Règlement INCO (cf. partie 13).

7.6. 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 INCO, 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.

En complément, l'opérateur qui commercialise ses denrées dans plusieurs Etats membres devra bien sûr faire apparaître les mentions obligatoires dans les langues officielles des Etats dans lesquels les denrées en question sont commercialisées. Ces mentions obligatoires devront bien sûr respecter la taille minimale de caractères.

Par ailleurs, l'opérateur peut choisir volontairement 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).

Ces mentions fournies à titre volontaire n'ont pas à respecter la taille minimale de caractère mais doivent bien sûr être lisibles (cf. question 7.9).

7.7. 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.

7.8. 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 INCO lui-même soit par d'autres réglementations particulières, ne sont pas visées.

Par exemple, la directive 2001/113/CE¹⁴ 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).

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



NON, mais ces mentions doivent bien sûr être lisibles.

Pour plus de détails sur les informations fournies à titre volontaire, voir la question 1.10.

¹⁴ 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.

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.

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 INCO 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 ses 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'achat¹⁵ (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 INCO.

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 »).

¹⁵ 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.

8.5. Un site Internet non marchand de promotion et publicité des produits doit-il comporter toutes les mentions obligatoires ?**NON.**

L'article 14 vise uniquement les denrées alimentaires « *proposées à la vente au moyen d'une technique de communication à distance* ». Il n'est donc pas obligatoire de faire apparaître les mentions obligatoires sur les sites Internet professionnel qui font la promotion de produits sans possibilité d'achat en ligne.

ATTENTION : les dispositions relatives aux pratiques loyales en matière d'information (article 7) s'appliquent à ces sites Internet, même non marchand (cf. question 1.12).

9. APPLICATION DES DISPOSITIONS GENERALES DU REGLEMENT INCO**9.1. A quelle date les produits doivent-ils être conformes aux nouvelles dispositions ?**

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

L'article 55 précise que le Règlement INCO s'applique depuis le 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 8.3) ;
- Par ailleurs, les exigences relatives à la désignation des **viandes hachées** de l'annexe VI partie B s'appliquent depuis le 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 INCO peuvent être commercialisées jusqu'à épuisement des stocks.

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

- **Expédier** de l'usine des denrées conditionnées dans des emballages non encore conformes au Règlement INCO ;
- **Conditionner** et étiqueter des denrées en utilisant des emballages non encore conformes, et expédier ces denrées jusqu'à épuisement, du fait qu'elles auront été conditionnées et 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. Quels sont les nutriments à étiqueter de manière obligatoire ?



L'article 30.1 précise le contenu de la déclaration nutritionnelle obligatoire qui doit comporter *a minima*, par 100 g/ml :

- a) La valeur énergétique ; et
- b) La quantité de matières grasses, d'acides gras saturés, de glucides, de sucres, de protéines et de sel.

10.2. Peut-on compléter la déclaration nutritionnelle en indiquant la quantité de certains autres nutriments ?



OUI, la quantité de certains autres nutriments que ceux listés à l'article 30.1 peut être indiquée à condition que le Règlement INCO le permette.

En complément des nutriments obligatoires listés à l'article 30.1, un opérateur peut choisir d'étiqueter de manière volontaire la quantité par 100 g/ml de denrée d'un ou plusieurs autres nutriments listés de manière exhaustive 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.

10.3. 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 INCO ?



NON.

Le Règlement INCO fixe de manière exhaustive la liste des nutriments pouvant apparaître dans la déclaration nutritionnelle :

- Article 30.1 : nutriments à étiqueter de manière obligatoire (cf. question 10.1)
- Article 30.2 : nutriments pouvant être étiquetés de manière volontaire (cf. question 10.2).

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. question 10.4 et ETIQ 13-0723 - QR allégations ANIA-FCD de juillet 2013).

10.4. 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 INCO 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 omégas 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 INCO :

- 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 ses 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.

10.5. Quelles conséquences pour les opérateurs ayant anticipé l'application du Règlement INCO en étiquetant « graisses » dans le tableau nutritionnel (avant le rectificatif de traduction du 15 juin 2013) ?

Lors de sa publication en 2011, la version française du Règlement INCO utilisait le terme « *graisses* » pour traduire le terme anglais « *fat* ». Depuis, un rectificatif a été publié et « *fat* » est désormais traduit par « *matières grasses* » (JO L 163 du 15.6.2013, p. 32–32 (FR)). La déclaration nutritionnelle doit donc comprendre la quantité de « *matières grasses* » et non pas de « *graisses* ».

Cependant, certains opérateurs ont pu anticiper l'application du Règlement INCO et avoir retenu le terme « *graisses* ». La DGCCRF a confirmé lors d'un échange en juin 2013 qu'elle n'était pas favorable à des sanctions pour ces opérateurs et que tout contrôle allant dans un sens différent devrait lui être remonté.

10.6. Peut-on « simplifier le nom des nutriments suivants : « fibres » au lieu de « fibres alimentaires », « 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 abréger le nom de ces nutriments. Bien sûr, il ne s'agit pas de modifier le nom des nutriments visés par le Règlement INCO 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 ») ;
- « **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 ».

10.7. 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. Dans tous les cas, utiliser la même dénomination pour désigner la vitamine dans la liste des ingrédients ET dans le tableau nutritionnel peut faciliter la compréhension du consommateur.

10.8. 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 : cette mention est à distinguer de l'allégation « sans sel / sodium ajouté » qui 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).

10.9. Qu'entend-on par amidon ? Que doit-on étiqueter ?

Amidon : polysaccharides composés d'amylose et d'amylopectine. L'amidon est un glucide complexe. L'étiquetage de la teneur en amidon concerne seulement la quantité d'amidon (telle que définie ci-dessus) et non l'ensemble des glucides complexes.

11. APPORTS DE REFERENCE

11.1. Est-il possible d'exprimer la quantité de certains nutriments en pourcentage des apports de référence ?



OUI, de manière volontaire pour la valeur énergétique et les quantités de matières grasses, d'acides gras saturés, de glucides, de sucres, de protéines et de sel.

L'expression en pourcentage des apports de référence est strictement encadrée et n'est possible que pour les éléments visés à l'annexe XIII partie B :

Energie ou nutriment	Apport de référence
Energie	8 400 kJ (2 000 kcal)
Matières grasses	70 g
Acides gras saturés	20 g
Glucides	260 g
Sucres	90 g
Protéines	50 g
Sel	6 g

La valeur énergétique et les quantités des nutriments cités ci-dessus peuvent être exprimées en pourcentage des apports de référence par 100 g/ml (article 32.4) **et/ou** par portion (article 33.1 c)).

Dans les cas où l'opérateur choisit d'exprimer la valeur énergétique et les quantités des nutriments cités en pourcentage des apports de référence par 100 g/ml, la mention « Apport de référence pour un adulte type (8 400 kJ/2 000 kcal) » doit être indiquée à proximité immédiate de cette déclaration (article 32.5).

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 (fixés à l'annexe XIII partie A) par 100 g/ml (article 32.3).

11.2. 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, sachant que l'expression en pourcentage des apports de référence n'était pas encadrée par la directive 90/496/CEE.

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 INCO,
- A partir du 13 décembre 2014 puisque les apports de référence supposent un étiquetage nutritionnel,

Dans ces deux 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 INCO.

11.3. Est-il possible d'exprimer la quantité de fibres en pourcentage des apports de référence ?

cf. question 11.2

OUI, pendant les périodes de transition, sachant que l'expression en pourcentage des apports de référence n'était pas encadrée par la directive 90/496/CEE.

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 INCO ;**
- **A partir du 13 décembre 2014 puisque les apports de référence supposent un étiquetage nutritionnel.**

En effet, les apports de référence sont fixés à l'annexe XIII partie B pour certains nutriments, mais pas pour les fibres. A moins d'une modification du Règlement INCO, l'expression de la quantité de fibres en pourcentage des apports de référence ne pourra plus se faire à compter du 13 décembre 2014.

11.4. 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, sachant que l'expression en pourcentage des apports de référence n'était pas encadrée par la directive 90/496/CEE.

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 INCO ;**
- **A partir du 13 décembre 2014 puisque les apports de référence supposent un étiquetage nutritionnel.**

Dans ces deux 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 INCO.

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.

11.5. 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.

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 (fixés à l'annexe XIII partie A) par 100 g/ml (article 32.3).

11.6. 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.

11.7. 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 (cf. question 3.20 du questions-réponses de la Commission).

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.

11.8. Lorsque l'on étiquette seulement les vitamines et minéraux en pourcentage des apports de référence par 100 g/ml, doit-on obligatoirement indiquer le libellé « apport de référence pour un adulte-type (8400 kJ/2000 kcal) » ?



NON.

L'article 32.5 impose cette mention uniquement lorsque la valeur énergétique et les quantités de matières grasses, d'acides gras saturés, de glucides, de sucres, de protéines, et de sel sont exprimées en pourcentage des apports de référence par 100 g/ml. Elle n'est pas obligatoire pour l'étiquetage des vitamines et minéraux en pourcentage des apports de référence.

Il est possible de la mentionner volontairement.

11.9. Les mentions « apport de référence » et « apports quotidiens de référence » peuvent-elles être utilisées indifféremment pour la valeur énergétique, matières grasses, acides gras saturés, glucides, sucres, protéines et sel ainsi que pour les vitamines et minéraux ?

OUI.

Les articles 29 à 35 encadre la déclaration nutritionnelle et notamment la possibilité d'exprimer la valeur énergétique et les quantités de certains nutriments, dont les vitamines et minéraux, en pourcentage des **apports de référence**. L'annexe XIII fixe ces apports de référence mais reprend des expressions différentes : « **valeurs nutritionnelles de référence** » pour les vitamines et minéraux et « **apports quotidiens de référence** » pour la valeur énergétique et plusieurs autres nutriments.

L'objectif du Règlement INCO étant une information claire du consommateur, les opérateurs peuvent choisir de n'avoir recours qu'à l'expression « apport [quotidien] de référence » pour ce type d'étiquetage.

11.10. Est-il possible d'avoir recours aux acronymes AR et AQR ?

OUI.

L'utilisation de ces acronymes est possible, à condition de les expliciter au moins une fois.

La Commission admet dans son 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 – cf. question 3.18 du questions-réponses de la Commission). Par extension, l'abréviation « AQR » pour « apports quotidiens de référence » devrait également être possible.

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

NON, d'après le questions-réponses de la Commission européenne (question 3.19). La Commission relève que l'objectif du Règlement INCO 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.

12. CALCUL

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



OUI, sous réserve de ne pas induire le consommateur.

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.

In fine, les valeurs affichées ne doivent pas être de nature à induire le consommateur en erreur.

Les valeurs nutritionnelles peuvent ainsi être obtenues par calcul, sur la base de tables nutritionnelles existantes. Il existe de nombreuses tables de références dont les données se rapportent à la partie comestible du produit. En France, la table CIQUAL (<https://pro.anses.fr/TableCIQUAL/index.htm>) est la table de référence des matières premières ou ingrédients (fruits, légumes, etc.) et des produits finis (blanquette de veau, biscuits, paella, etc.). Le spectre des nutriments couverts par la table de composition inclut l'énergie, les nutriments majeurs, les classes d'acides gras, les vitamines liposolubles et hydrosolubles, et les minéraux. Les données de cette table ont été fournies entre autres par les entreprises agro-alimentaires. La fiabilité des informations dépend du nombre de données collectées.

12.2. 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.

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

OUI (à condition que cette méthode donne des résultats en adéquation avec ceux qui seraient obtenus par le dosage des ions sodium).

Le Règlement INCO 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.

12.4. 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).

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

OUI, comme indiqué à la question 3.10 du questions-réponses de la Commission.

Dans le cas général, 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).

12.6. 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 dés 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).

12.7. 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).

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

Il est possible d'étiqueter une moyenne des teneurs en nutriments en pondérant la part de chaque composant si nécessaire.

12.9. 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 calorique 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.

12.10. Si on n'étiquette pas les fibres, doit-on les inclure dans le calcul des glucides ?

NON

La définition des glucides, telle que donnée par le Règlement INCO en son annexe I point 7), se réfère uniquement au « *glucide métabolisé* ».

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



NON.

12.12. 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. En quoi consiste la répétition de la déclaration nutritionnelle telle que prévue par le Règlement INCO ?



En complément de la déclaration nutritionnelle obligatoire, le Règlement INCO permet aux opérateurs de répéter certaines informations dans le champ visuel principal (article 30.3) :

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

OU

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

Seuls ces nutriments peuvent faire l'objet d'une répétition de la déclaration nutritionnelle dans le champ visuel principal. La manière de répéter l'information sur ces nutriments est strictement encadrée (cf. questions suivantes).

13.2. En dehors de la répétition encadrée par le Règlement INCO, est-il possible de mettre en avant la quantité d'un nutriment dans le champ visuel principal ?

Il est important de distinguer deux choses :

- La répétition de la déclaration nutritionnelle dans le champ visuel principal, telle que prévue par le Règlement INCO, c'est-à-dire soit l'énergie seule, soit l'énergie + quatre nutriments listés par le Règlement INCO ;
- La mise en avant d'un nutriment en dehors des conditions fixées par le Règlement INCO sur la répétition de la déclaration nutritionnelle, soit sous forme de mention, soit sous forme chiffrée, qui relève du Règlement (CE) n° 1924/2006 sur les allégations nutritionnelles et de santé.

A titre d'information, la DGCCRF considère qu'une allégation nutritionnelle exprimée sous une forme chiffrée ne devrait pas figurer à la suite et sous la même forme que la déclaration nutritionnelle volontaire.

13.3. Comment peut-on répéter l'énergie seule 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).

L'ANIA et la FCD recommandent vivement l'usage du modèle développé par FoodDrinkEurope et présenté dans le guide commun FoodDrinkEurope-Eurocommerce :

Pour 25g:



Pour 100g:

2343 kJ / 560 kcal

13.4. 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 :

- Soit par 100 g/ml uniquement (32.2)
- Soit par 100 g/ml ET par portion ou unité de consommation (33.1 a)

➤ ET en % des AQR de manière volontaire

Expression :

- Soit par 100 g/ml uniquement (32.4)
- Soit par portion ou unité de consommation uniquement (33.2)
- Soit par 100 g/ml ET par portion ou unité de consommation (33.1 c)

Matières grasses, acides gras saturés, sucres, sel :

➤ En grammes (32.1)

Expression :

- Soit par 100 g/ml uniquement (32.2)
- Soit par portion ou unité de consommation uniquement (33.2)
- Soit par 100 g/ml ET par portion ou unité de consommation (33.1 a)

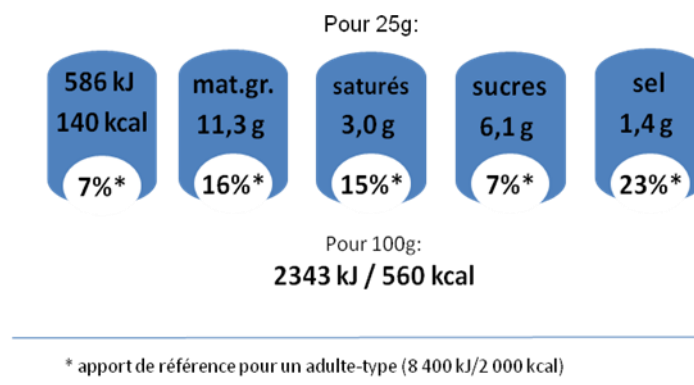
➤ ET en % des AQR de manière volontaire

Expression :

- Soit par 100 g/ml (32.4)
- Soit par portion ou unité de consommation (33.2)
- Soit par 100 g/ml ET par portion ou unité de consommation (33.1 c)

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.

L'ANIA et la FCD recommandent l'usage du modèle développé par FoodDrinkEurope et présenté dans le guide commun FoodDrinkEurope-Eurocommerce :



13.5. 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.

13.6. 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 ;* »

13.7. 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 et présenté dans le guide commun FoodDrinkEurope-Eurocommerce :

➤ La valeur énergétique seule	Pour 25g: 586 kJ 140 kcal 7%* Pour 100g: 2343 kJ / 560 kcal
➤ La valeur énergétique + les matières grasses + les acides gras saturés + les sucres + le sel	Pour 25g: 586 kJ 140 kcal 7%* mat.gr. 11,3 g 16%* saturés 3,0 g 15%* sucres 6,1 g 7%* sel 1,4 g 23%* Pour 100g: 2343 kJ / 560 kcal * apport de référence pour un adulte-type (8 400 kJ/2 000 kcal)

13.8. Faut-il traduire les cartouches nutritionnels dans toutes les langues des pays dans lesquels la denrée est vendue ?

NON.

Le Règlement INCO n'impose pas cette traduction (cf. articles 15 et 36).

L'opérateur peut traduire ces informations pour faciliter la compréhension de l'étiquetage par le consommateur local.

13.9. 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 strictement définies à l'article 35 « *Formes d'expression et de présentation complémentaires* ». 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.

Pour rappel, les formes d'expression et de présentation complémentaires doivent respecter une série de sept conditions :

- a) Se fonder sur de solides études auprès des consommateurs, scientifiquement valides, et ne pas induire le consommateur en erreur (cf. article 35 a) ;
- b) Etre le résultat de la consultation d'un large éventail de groupes d'intérêts (cf. article 35 point b) ;
- c) Faciliter la compréhension par le consommateur de la contribution de la denrée alimentaire à l'apport en énergie et en nutriments d'un régime alimentaire, ou de l'importance, à cet égard, de la denrée considérées (cf. article 35 point c) ;
- d) Etre étayées par des éléments scientifiquement valides prouvant que le consommateur moyen comprend la façon dont l'information est exprimée ou représentée (cf. article 35 point d) ;
- e) Dans le cas des autres formes d'expression, se fonder soit sur les apports de référence harmonisés fixés à l'annexe XIII, soit, en l'absence de telles valeurs, sur des avis scientifiques généralement admis concernant les apports en énergie ou en nutriments (cf. article 35 point e) ;
- f) Etre objectives et non discriminatoires (cf. article 35 point f) ;
- g) Dans leur mise en œuvre, ne pas faire obstacle à la libre circulation des marchandises (cf. article 35 point g).

Le consommateur moyen, référence pour le contrôle du respect des conditions de l'article 35, est le consommateur national du lieu de commercialisation de la denrée alimentaire.

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 INCO 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 INCO exige que la portion ou l'unité de consommation soit 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.

14.6. 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

14.7. 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, sous une expression particulière.

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

14.8. 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 ≈ ou ~ 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** ».

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 INCO ?



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 :

- **sucres**
- 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 INCO 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. La notion « d'alignement des chiffres » est-elle compatible avec un tableau « horizontal » ?

OUI.

La déclaration nutritionnelle doit être présentée, si la place le permet, sous forme de tableau, avec alignement des chiffres. La DGCCRF considère que la notion « *d'alignement des chiffres* », visée par le texte, se réfère à un chiffre qui doit être aligné avec le nutriment correspondant.

Exemple :

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

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 INCO.

Certains opérateurs pourraient souhaiter faire apparaître, sur un étiquetage multilingue, le tableau nutritionnel du Règlement INCO ainsi qu'un tableau nutritionnel répondant aux exigences d'autres pays hors UE. La Commission européenne indique dans son questions-réponses (question 3.24) qu'il n'est pas possible d'étiqueter une déclaration nutritionnelle non conforme au Règlement INCO, 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 INCO.

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 INCO ?

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 française du Règlement INCO a fait l'objet d'un rectificatif ([JOUE L.163 du 15 juin 2013, p. 32](#)) : « Lorsque la valeur énergétique ou la quantité de nutriment(s) d'un produit est négligeable, l'information concernant ces éléments peut être remplacée par une mention **telle que** "Contient des quantités négligeables de ...", placée à proximité immédiate de la déclaration nutritionnelle, si une telle déclaration est fournie. »

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.

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.

Lorsque l'opérateur choisit d'indiquer ce type de mention pour les nutriments présents en quantités négligeables, il peut bien sûr supprimer dans le tableau les lignes correspondantes à ces nutriments.

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 l'énergie et 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 INCO 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

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

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 AQR par 100 g/ml. Le Règlement INCO propose une teneur qui couvre 7,5% des AQR 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.

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 INCO sur l'étiquetage nutritionnel.

17.2. Dans le cas des produits à reconstituer enrichis, est-il possible d'avoir une première colonne par 100 ml de produit reconstitué OU, du fait de l'enrichissement, faut-il s'en tenir à une première colonne par 100 g de produit tel que vendu ?

La réponse à la question 12.4 reste valable dans l'hypothèse d'enrichissement.

17.3. 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 AQR). Le Règlement INCO propose une teneur qui couvre 7,5% des AQR par 100 ml pour les boissons. Peut-on utiliser l'allégation « source de » en utilisant le seuil de 7,5% des AQR 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.**

Le Règlement INCO fait évoluer ce seuil : désormais, pour les boissons, les vitamines et minéraux peuvent faire l'objet d'une allégation « source de » dès lors qu'ils couvrent au moins 7,5% des valeurs nutritionnelles de référence par 100 ml.

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

17.4. 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 AQR par 100 ml pour les boissons ?

OUI.

Pour certains produits, le Règlement INCO 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 :

- **AU CHOIX :**
 - Déclaration nutritionnelle pour 100 g de préparation pour boisson, avec éventuellement une information sur la quantité de [vitamines / minéraux] 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 [vitamines / minéraux] 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 [vitamines / minéraux] en % des AQR (article 32.3). 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 ou de préparation pour boisson	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 ou de préparation pour boisson
Quantité de X (= vitamines ou minéraux)	Condition : quantité de [vitamines / minéraux] doit couvrir au moins 15% des AQR pour 100 g de préparation pour boisson		Condition : quantité de [vitamines / minéraux] doit couvrir au moins 7,5% des AQR pour 100 ml de boisson reconstituée	VOLONTAIRE	OBLIGATOIRE par 100 g/ml	VOLONTAIRE
	OBLIGATOIRE	OU	OBLIGATOIRE			

17.5. Un yaourt à boire est-il considéré comme une boisson pouvant utiliser le seuil de 7,5% des AQR par 100 ml pour les boissons ?

NON, les yaourts et laits fermentés à boire ne sont pas considérés comme des boissons.

D'un point de vue technologique, un yaourt / lait fermenté à boire est un yaourt / lait fermenté dont la texture a ensuite été travaillée par brassage pour la rendre fluide. Ainsi, d'un point de vue nutritionnel, un yaourt / lait fermenté à boire a une composition similaire à celle d'un yaourt / lait fermenté. Il n'y a donc pas lieu de les différencier. Les yaourts / laits fermentés à boire sont d'ailleurs classés au niveau douanier comme les yaourts / laits fermentés, sous le code NC 0403 (qui recouvre les produits suivants : « Babeurre, lait et crème caillés, yoghourt, képhir et autres laits et crèmes fermentés ou acidifiés, même concentrés ou additionnés de sucre ou d'autres édulcorants ou aromatisés ou additionnés de fruits ou de cacao »).

Ainsi, les pratiques actuelles sur le marché français sont de considérer un seuil de quantité significative à 15% des AQR par 100 g pour ces produits, sachant que leur poids net est par ailleurs étiqueté en unité de masse (« g »).

18. DENREES EXEMPTÉES

18.1. Quelles sont les denrées exemptées de l'obligation de faire apparaître un étiquetage nutritionnel obligatoire ?



Les denrées exemptées de cette obligation sont listées à l'annexe V du Règlement INCO :

1. Les produits non transformés qui comprennent un seul ingrédient ou une seule catégorie d'ingrédients.
2. Les produits transformés ayant, pour toute transformation, été soumis à une maturation, et qui comprennent un seul ingrédient ou une seule catégorie d'ingrédients.
3. Les eaux destinées à la consommation humaine, y compris celles dont les seuls ingrédients ajoutés sont du dioxyde de carbone et/ou des arômes.
4. Les plantes aromatiques, les épices ou leurs mélanges.
5. Le sel et les succédanés de sel.
6. Les édulcorants de table.

7. Les produits relevant de la directive 1999/4/CE du Parlement européen et du Conseil du 22 février 1999 relative aux extraits de café et aux extraits de chicorée, les grains de café entiers ou moulus ainsi que les grains de café décaféinés entiers ou moulus.
8. Les infusions (aux plantes ou aux fruits), thés, thés décaféinés, thés instantanés ou solubles ou extraits de thé, thés instantanés ou solubles ou extraits de thé décaféinés, sans autres ingrédients ajoutés que des arômes qui ne modifient pas la valeur nutritionnelle du thé.
9. Les vinaigres de fermentation et leurs succédanés, y compris ceux dont les seuls ingrédients ajoutés sont des arômes.
10. Les arômes.
11. Les additifs alimentaires.
12. Les auxiliaires technologiques.
13. Les enzymes alimentaires.
14. La gélatine.
15. Les substances de gélification.
16. Les levures.
17. Les gommages à mâcher.
18. Les denrées alimentaires conditionnées dans des emballages ou récipients dont la face la plus grande a une surface inférieure à 25 cm².
19. Les denrées alimentaires, y compris de fabrication artisanale, fournies directement par le fabricant en faibles quantités au consommateur final ou à des établissements de détail locaux fournissant directement le consommateur final.

Pour mémoire, l'annexe V a été élaborée selon le principe suivant (considérant n°39) : « Pour éviter de compliquer inutilement la tâche des exploitants du secteur alimentaire, il convient d'exempter de la déclaration nutritionnelle obligatoire certaines catégories de denrées alimentaires non transformées ou **pour lesquelles des informations nutritionnelles ne constituent pas un facteur déterminant des décisions d'achat des consommateurs** ou dont l'emballage est de trop petite taille pour satisfaire aux exigences obligatoires en matière d'étiquetage, à moins que cette obligation ne soit prévue par d'autres règles de l'Union ».

18.2. 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).

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



OUI.

L'article 16.4 précise que 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.

18.4. Seules les denrées listées à l'annexe V sont-elles 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

18.5. Quelle exemption de l'obligation d'étiquetage nutritionnel pour le sel ?

A l'annexe V point 5 sont exemptés « *Le sel et les succédanés de sel* ». Plusieurs cas doivent être distingués.

➤ **Sel iodé et/ou fluoré**

Le sel iodé et/ou fluoré correspond à un enrichissement du sel en iode et/ou en fluor¹⁶. L'article 50 du Règlement INCO modifie l'article 7.3 du Règlement (CE) n° 1925/2006¹⁷ 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.

➤ **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.

18.6. Quelle exemption de l'obligation d'étiquetage nutritionnel pour les thés et infusions comportant des inclusions de fruits ou de caramel ou de tout autre ingrédient ne répondant pas à la définition d'arômes (au sens du règlement (CE) n°1334/2008)

A l'annexe V point 8 sont exemptées « *Les infusions (aux plantes ou aux fruits), thés, thés décaféinés, thés instantanés ou solubles ou extraits de thé, thés instantanés ou solubles ou extraits de thé décaféinés, sans autres ingrédients ajoutés que des arômes qui ne modifient pas la valeur nutritionnelle du thé* ».

Les thés et infusions peuvent être aromatisés de différentes façons, par le biais d'arômes, d'ingrédients aromatisants mais aussi de denrées alimentaires non composées, notamment les fruits, les épices, les herbes, le caramel etc. Sur la base des éléments réglementaires précités, l'ANIA et la FCD considèrent que :

- **Un mélange de thé/infusion et d'épices est exempté d'étiquetage nutritionnel**, ces deux types d'ingrédients étant listés à l'annexe V du règlement INCO (en dehors des points 1 et 2)¹⁸ ;
- **Un thé contenant des inclusions de fruits peut être considéré comme un mélange de thé et d'infusion de fruits** : ces deux ingrédients étant listés à l'annexe V du règlement INCO, leur mélange est ainsi exempté d'étiquetage nutritionnel ;
- **La notion d'arôme est à comprendre au sens large¹⁹ : ainsi, quelle que soit la source de son aromatisation, un thé ou une infusion aromatisé est exempté d'étiquetage nutritionnel sous réserve que cette aromatisation ne modifie pas la valeur nutritionnelle de la denrée ;**

¹⁶ Arrêté du 24 avril 2007 relatif aux substances d'apport nutritionnel pouvant être utilisées pour la supplémentation des sels destinés à l'alimentation humaine.

¹⁷ 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.

¹⁸ Point 18.4 du Questions/Réponses ANIA/FCD pour l'application du règlement INCO.

¹⁹ Définition du Larousse : principe odorant qui s'échappe de différentes substances d'origine végétale ou animale.

- **La valeur nutritionnelle de référence est celle du thé ou de l'infusion tels que consommés, c'est-à-dire de la boisson obtenue après infusion.** Pour information, ces thés et infusions aromatisés contiennent, en général, moins de 4 kcal par 100 ml de boisson telle que consommée.

18.7. Que sont les « substances de gélification » de l'annexe V point 15 ?

Exemples : pectine, Agar-agar, etc.

19. APPLICATION DES DISPOSITIONS SUR L'ETIQUETAGE NUTRITIONNEL DU REGLEMENT INCO

19.1. Avant le 13 décembre 2014, peut-on appliquer les dispositions du Règlement INCO 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 mises 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. Après le 13 décembre 2014, si un opérateur fait un étiquetage nutritionnel, doit-il obligatoirement respecter les dispositions du Règlement INCO ?



OUI, l'étiquetage nutritionnel étiqueté volontairement à partir du 13 décembre 2014 doit respecter le Règlement INCO.

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 INCO peuvent être commercialisées jusqu'à épuisement des stocks.

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

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

ANNEXES

ANNEXE – Information sur les denrées alimentaire dans un emballage individuel remises au consommateur par une collectivité

ANNEXE – Récapitulatif sur la taille minimale de caractère

ANNEXE – Récapitulatif sur l'étiquetage nutritionnel

ANNEXE – Liste des fédérations SECTORIELLES adhérentes de l'ANIA

ANNEXE – Liste des enseignes adhérentes de la FCD

INFORMATION SUR LES DENREES ALIMENTAIRES DANS UN EMBALLAGE INDIVIDUEL REMISES AU CONSOMMATEUR PAR UNE COLLECTIVITE

1. La problématique : les denrées dans un emballage individuel livrées à une collectivité et remises au consommateur final

Une collectivité²⁰ peut remettre au consommateur :

- Des denrées non préemballées : non préemballées (définies par opposition à la notion de « denrées préemballées » à l'article 2.2 point e)²¹), emballées sur le lieu de vente à la demande du consommateur ou préemballée en vue de leur vente immédiate,

OU

- Des denrées qui sont dans un emballage individuel et qui peuvent sembler être des denrées préemballées telles que définies à l'article 2.2 point e) du règlement INCO.

La question se pose d'identifier les dispositions applicables à ce second type de denrées lorsqu'elles sont remises au consommateur par une collectivité. **Doivent-elles comporter toutes les mentions obligatoires des articles 9 et 10 du règlement INCO ?**

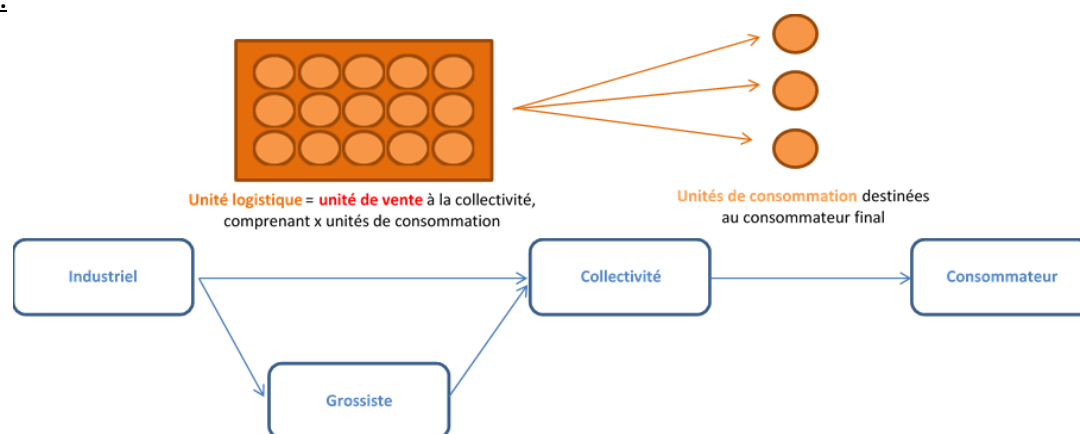
NB : la notion de « denrées non préemballées » n'est pas définie par le règlement. Toute denrée ne relevant pas de la définition de l'article 2.2 e) relève donc des dispositions applicables aux denrées « non préemballées ».

2. la transmission d'informations entre l'industriel et la collectivité : les documents commerciaux

Les informations obligatoires des articles 9 et 10 du Règlement INCO doivent être transmises entre opérateurs mais une majorité d'entre elles peut l'être via les documents commerciaux.

L'industriel livre à la collectivité (directement ou via un grossiste) des denrées regroupées dans un format/volume adapté à la collectivité (carton, palette, etc.) et qui constitue **l'unité de vente**. La collectivité extrait de ce format/volume **les unités de consommation** qui seront servies au consommateur. Dans le cadre de sa prestation de service au consommateur, le professionnel de la restauration délivre l'information sur la denrée sous sa responsabilité.

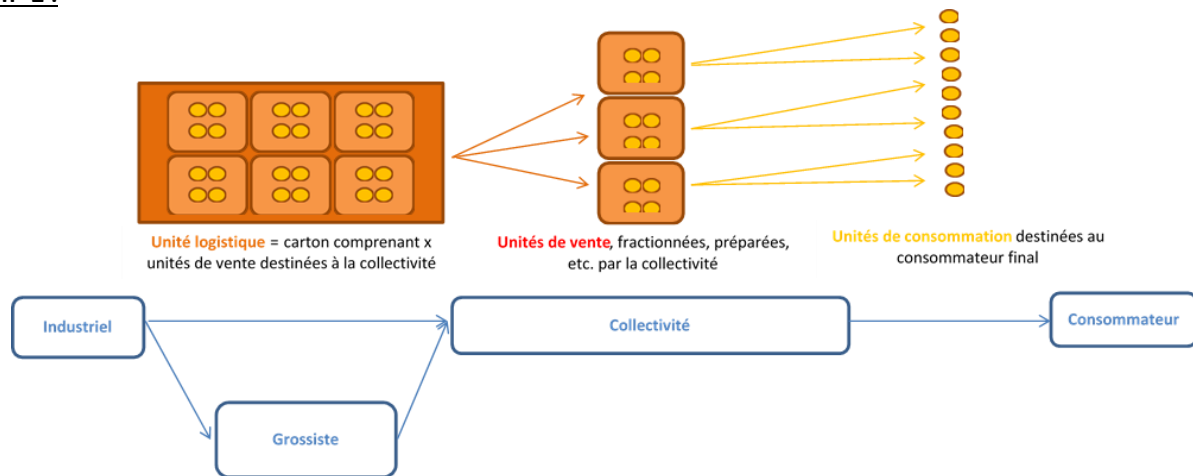
Schéma n° 1 :



²⁰ Article 2.2 d) du règlement : « 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 ;

²¹ Article 2.2 e) du règlement : « denrée alimentaire préemballée » : 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 préemballée en vue de leur vente immédiate.

Schéma n° 2 :



Jusqu'au 12 décembre 2014, c'est l'article R.112-11 du Code de la consommation ([Décret n°97-298 du 27 mars 1997 - art. 1 \(V\) JORF 3 avril 1997](#)) qui transpose la directive européenne 2000/13/CE, qui s'applique :

Lorsque les denrées alimentaires préemballées sont commercialisées à un stade antérieur à la vente au consommateur final ou lorsqu'elles sont destinées à être livrées aux restaurants, hôpitaux, cantines et autres collectivités similaires, ci-après dénommés "collectivités", pour y être préparées, transformées, fractionnées ou débitées, les mentions prévues à l'article R. 112-9 peuvent ne figurer que sur les fiches, bons de livraison ou documents commerciaux lorsque ceux-ci accompagnent les denrées alimentaires auxquelles ils se rapportent ou lorsqu'ils ont été envoyés avant la livraison ou en même temps qu'elle. Ces documents doivent être détenus sur les lieux d'utilisation ou de stockage des denrées alimentaires auxquelles ils se réfèrent. Dans ce cas, les mentions prévues aux 1°, 4° et 5° de l'article R. 112-9 sont portées en outre sur l'emballage extérieur dans lequel lesdites denrées sont présentées lors de la commercialisation.

Ces dispositions restent inchangées dans le cadre du règlement INCO et sont reprises dans l'article 8.7 b) :

Dans les cas ci-après, les exploitants du secteur alimentaire, dans les entreprises placées sous leur contrôle, veillent à ce que les mentions obligatoires requises en vertu des articles 9 et 10 apparaissent sur le préemballage ou sur une étiquette attachée à celui-ci, ou sur les documents commerciaux se rapportant aux denrées alimentaires, s'il peut être garanti que ces documents soit accompagnent la denrée alimentaire à laquelle ils se rapportent, soit ont été envoyés avant la livraison ou en même temps que celle-ci, lorsque :

a) (...)

b) les denrées alimentaires préemballées sont destinées à être livrées aux collectivités pour y être préparées, transformées, fractionnées ou découpées.

Nonobstant le premier alinéa, les exploitants du secteur alimentaire veillent à ce que les mentions visées à l'article 9, paragraphe 1, points a) [dénomination de la denrée], f) [date de durabilité], g) [conditions de conservation/utilisation] et h) [Nom et adresse] figurent également sur l'emballage extérieur dans lequel les denrées alimentaires préemballées sont présentées lors de la commercialisation.

Le fractionnement correspond à toute action d'extraction ou désolidarisation d'une denrée alimentaire de son emballage de regroupement (unité de vente) pour être allotie en vue d'une livraison dans un restaurant satellite ou assemblée sur un plateau pour être servie à un patient, en présentoir ou dans une vitrine à un consommateur final.

CONCLUSIONS :

- ⇒ Ainsi, l'industriel qui livre à la collectivité des denrées alimentaires a l'obligation de lui transmettre toutes les informations obligatoires des articles 9 et 10. Il peut le faire soit via l'emballage extérieur dans lequel ces denrées sont commercialisées (carton, sachet, etc.), via une étiquette attachée à celui-ci ou via les documents commerciaux se rapportant à ces denrées, remis soit avant soit au moment de la livraison.
- ⇒ 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 (carton, sachet, etc.).

3. Quel étiquetage des denrées dans un emballage individuel remises au consommateur final par une collectivité ?

La Commission européenne distingue dans son questions-réponses du 31 janvier 2013 (question 2.1.33) deux situations :

- Lorsque la denrée remise par la collectivité au consommateur **est une unité de vente** (article 2.2 e) – cf. note de bas de page n° 2), 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 obligatoires).
- En revanche, si la denrée remise au consommateur final **n'est pas une unité de vente et qu'elle est présentée dans le cadre d'une prestation de service**, il n'est pas nécessaire d'indiquer l'ensemble des mentions obligatoires. La Commission européenne retient que « *dans les établissements de restauration (...) les coupelles individuelles présentées aux clients de ces établissements comme partie intégrante du repas ne sont pas considérées comme des unités de vente. Dans de tels cas, les informations ne doivent donc figurer que sur l'emballage groupé.* ». La denrée alimentaire emballée n'est pas une unité de vente au sens du règlement mais est une unité de consommation.

La notion de « repas » telle que visée par la Commission européenne doit s'entendre comme une prestation de service. La prestation de service telle que proposée par la collectivité se définit au travers d'un faisceau d'indices. L'activité de restauration se caractérise en ce qu'elle permet au consommateur²² :

- De disposer de moyens particuliers, notamment la mise à disposition de tables, chaises, couverts, verres, moyens de réchauffer un plat, etc. ;
- De choisir des denrées alimentaires variées, proposées dans une offre réfléchie par le restaurateur (exemple : élaboration d'une gamme de desserts : fruits, salade de fruits, pâtisseries, complétée par un laitage tel un yaourt) ;
- De bénéficier d'un savoir-faire de la part du restaurateur pour la préparation des denrées tant du point de vue quantitatif que qualitatif ;
- D'être assisté par un personnel dédié au moment de l'accueil, du choix et/ou du paiement ;
- etc.

On pourra se référer à la jurisprudence notamment de la Cour de Justice des Communautés Européennes (cf. annexe).

CONCLUSIONS :

- ⇒ **Les denrées dans un emballage individuel remises par une collectivité au consommateur final dans le cadre d'une offre de service formulée ne sont pas des unités de vente. Elles n'ont donc pas à comporter les mentions obligatoires des articles 9 et 10 puisqu'elles ne sont pas des « denrées préemballées » au sens du Règlement INCO.**
- ⇒ **Ces denrées relèvent donc des dispositions applicables aux denrées non préemballées. Dès lors, la collectivité qui les remet au consommateur final a l'obligation, à compter du 13 décembre 2014, d'informer le consommateur de la présence d'allergène énuméré à l'annexe II du règlement INCO et de la dénomination de cette denrée²³.**

4. En résumé

- ⇒ **Les denrées alimentaires emballées individuellement, remises au consommateur final par une collectivité dans le cadre d'une prestation de service, n'ont pas à comporter toutes les informations obligatoires sur leur emballage individuel.**
- ⇒ **La collectivité qui remet ce type de denrée emballée individuellement, dans le cadre d'une prestation de service, a l'obligation d'informer le consommateur sur la présence d'allergènes listés à l'annexe II et sur la dénomination de cette denrée.**
- ⇒ **L'industriel qui livre ce type de denrées emballées individuellement à la collectivité a l'obligation de lui transmettre toutes les informations obligatoires mais peut choisir sous quel format :**
 - Via l'emballage extérieur dans lequel ces denrées sont commercialisées (carton, sachet, etc.),
 - Via une étiquette attachée à celui-ci,
 - Via les documents commerciaux remis soit avant soit au moment de la livraison.

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 (carton, sachet, etc.)

²² Eléments issus de nos échanges avec le Groupement National de la Restauration (GNR).

²³ Conformément à l'article 44 du règlement INCO. En complément, la France devrait adopter dans les mois à venir un décret pour rendre obligatoire l'information sur la dénomination de la denrée et préciser que l'information sur les allergènes doit être délivrée écrit.

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 – arrêté du 20 octobre 1978 portant application du décret n° 78-166 du 31 janvier 1978 relatif au contrôle métrologique de certains préemballages		
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 (voir avec les fédérations concernées)		
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 cm²	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 cm²	Pas de taille minimale exigible
Mentions obligatoires complémentaires pour certains types ou catégories spécifiques de denrées alimentaires (article 10) listées à l'annexe III : - 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

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 / énergie	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 INCO.

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 / énergie	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 / énergie	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

LISTE DES FEDERATIONS SECTORIELLES ADHERENTES DE L'ANIA

ADEPALE

ASSOCIATION DES ENTREPRISES DE PRODUITS ALIMENTAIRES ELABORES

ETF (Les Entreprises du Traiteur Frais), FIAC (Fédération des Industries d'Aliments Conservés), FNLS (Fédération Nationale du Légume Sec), SRF (Syndicat de la Rizerie Française)

44, rue d'Alésia

75682 Paris Cedex 14

Tél. : 01 53 91 44 44

adepale@adepale.org

www.adepale.org

Amylacés

UNION DES SYNDICATS DES INDUSTRIES DES PRODUITS AMYLACES ET DE LEURS DERIVES (USIPA)

4, place d'Estienne d'Orves

75009 Paris

Tél. : 01 48 78 51 00

contact@usipa.fr

www.usipa.fr

Boissons Rafraîchissantes

SYNDICAT NATIONAL DES BOISSONS RAFRAICHISSANTES

9, bd Malesherbes

75008 Paris

Tél. : 01 47 20 31 10

snbr@snbr.fr

www.boissonsrafraichissantes.com

Boulangerie-Pâtisserie

FEDERATION DES ENTREPRISES DE BOULANGERIE-PATISSERIE FRANCAISES (FEBPF)

34, quai de la Loire

75019 Paris

Tél. : 01 53 20 70 38

nwatelet@febpf.fr / contact@febpf.fr

www.febpf.fr

Brasserie

ASSOCIATION DES BRASSEURS DE FRANCE

9, bd Malesherbes

75008 Paris

Tél. : 01 42 66 29 27

contact@brasseurs-de-france.com

www.brasseurs-de-france.com

Charcuteries - Salaisons - Traiteurs

FEDERATION FRANCAISE DES INDUSTRIELS CHARCUTIERS, TRAITEURS, ET TRANSFORMATEURS DE VIANDE (FICT)

9, bd Malesherbes

75008 Paris

Tél. : 01 75 00 09 30

fict@fict.fr

www.fict.fr

Corps Gras

FEDERATION NATIONALE DES INDUSTRIES DES CORPS GRAS

66, rue la Boétie

75008 Paris

Tél. : 01.82.73.00.66 & 67

fncg@fncg.fr

www.fncg.fr

Eaux Minérales

CHAMBRE SYNDICALE DES EAUX MINERALES

9, bd Malesherbes

75008 Paris

Tél. : 01 47 20 31 10

csem@csem.fr

www.eaumineralenaturelle.fr

FEDALIM

SNFBP (Syndicat National des Fabricants de Bouillons et Potages), FICF (Fédération des Industries Condimentaires de France), SNPE (Syndicat National des transformateurs de Poivres, Epices, aromates et vanille), SYMTIA (Syndicat national des fabricants des Mélanges Technologiques pour l'Industrie Alimentaire), FNTPT (Fédération Nationale des Transformateurs de Pommes de Terre), STEPI (Syndicat du Thé Et des Plantes à Infusion) et SCF (Syndicat de la Chicorée de France)

8, rue de l'Isly

75008 Paris

Tél. : 01 53 42 33 80

fedalim@wanadoo.fr

www.fedalim.com

Jus de Fruits

UNION NATIONALE INTERPROFESSIONNELLE DES JUS DE FRUITS (UNIJUS)

23, bd des Capucines

75002 Paris

Tél. : 01 47 42 82 82

unijus@unijus.org

www.unijus.org

Lait

FEDERATION NATIONALE DE L'INDUSTRIE LAITIERE (FNIL)

42, rue de Châteaudun

75314 Paris cedex 09

Tél. : 01 49 70 72 85

fnil@atla.asso.fr

www.cniel.com

Coopératives Laitières

FEDERATION NATIONALE DES COOPERATIVES LAITIERES (FNCL)

42, rue de Châteaudun

75314 Paris cedex 09

Tél. : 01 49 70 72 90

fncl@atla.asso.fr

www.cniel.com

L'Alliance 7

Syndicat du chocolat, syndicat national de la confiserie (SNC), syndicat des fabricants de biscuits et gâteaux de France (FBGF), syndicat de la panification croustillante et moelleuse (SPCM), syndicat français des céréales prêtes à consommer ou à préparer (SFC), syndicat des industries alimentaires diverses (SIAD), syndicat français des miels (SFM), syndicat français du café (SFC), syndicat français de la nutrition spécialisée

9, bd Malesherbes

75008 Paris

Tél. : 01 44 77 85 85

alliance7@alliance7.com

www.alliance7.com

Levure

CHAMBRE SYNDICALE FRANCAISE DE LA LEVURE

14, rue de Turbigo

75001 Paris

Tél. : 01 45 08 54 82

contact@chambresyndicalelevure.com

www.chambresyndicalelevure.com

Meunerie

ASSOCIATION NATIONALE DE LA MEUNERIE FRANCAISE

66, rue la Boétie

75008 Paris

Tél. : 01 43 59 45 80

anmf@anmf.glaboetie.org

www.meuneriefraanaise.com

Sel

COMITE DES SALINES DE FRANCE

66, rue La Boétie

75008 Paris

Tél. : 01 47 66 52 90

contact@salines.com

www.salines.com

Spiritueux

FEDERATION FRANCAISE DES SPIRITUEUX (FFS)

7, rue de Madrid

75008 Paris

Tél. : 01 53 04 30 30

ffs@spiritueux.fr

www.spiritueux.fr

Sucre Fabricants

SYNDICAT NATIONAL DES FABRICANTS DE SUCRE DE FRANCE

23, avenue d'Iéna

75783 Paris cedex 16

Tél. : 01 49 52 66 66

siege@snfs.fr

www.snfs.fr

Membre associé : GECO

187 rue du Temple

75003 PARIS

Tél. : 01 53 01 93 10

brigitte.troel@gecochef.com

www.gecochef.com

Membre associé : NAVSA

CHAMBRE SYNDICALE NATIONALE DE VENTE ET SERVICES AUTOMATIQUES

2 bis, rue Michelet

92130 Issy les Moulineaux

Tél. : 01 47 36 00 09

n.bodilisreguer@navsa.fr

www.navsa.fr

Membre associé : SIAL

SALON INTERNATIONAL DE L'AGRICULTURE

70, avenue du Général de Gaulle

92058 Paris la Défense Cédex

Tél. : 01 76 77 11 42

www.sialparis.fr

Membre associé : SNIAA

SYNDICAT NATIONAL DES INDUSTRIES AROMATIQUES ALIMENTAIRES

14, rue de la République – Diamant A

92800 PUTEAUX

Tél. : 01 46 53 10 10

[isabelle.girod\(-quilain@sniaa.fr](mailto:isabelle.girod(-quilain@sniaa.fr)

www.sniaa.org

Membre associé : SYFAB

SYNDICAT NATIONAL DES FABRICANTS DE PRODUITS INTERMEDIAIRES POUR BOULANGERIE, PATISSERIE ET BISCUITERIE
66, rue La Boétie
75008 PARIS
Tél. : 01 82 73 00 67
syfab@fnccg.fr
www.syfab.fr

Membre associé : SYNPA

LES INGREDIENTS DE SPECIALITE DE LA CHAINE ALIMENTAIRE
66, rue La Boétie
75008 PARIS
Tél. : 01 40 62 25 80
synpa@wanadoo.fr
www.synpa.org

LISTE DES ENSEIGNES ADHERENTES DE LA FCD (AYANT PARTICIPE A CES TRAVAUX)

AUCHAN

200, rue de la Recherche
59650 Villeneuve d'Ascq
Tél : 03 28 37 67 00
www.auchan.com

CARREFOUR

93 avenue de Paris
91300 MASSY

CASINO - EMC Distribution

28 rue des vieilles vignes
Croissy Beaubourg
77316 MARNE LA VALLEE CEDEX 2

CORA/PROVERA

Domaine de Beaubourg
77435 CROISSY BEAUBOURG

FRANPRIX/LEADER PRICE

2 route du Plessis
94430 Chennevières sur Marne

METRO

ZA du petit Nanterre
5, rue des Grands Près
92024 NANTERRE cedex

MONOPRIX

14-16 Rue Marc Bloch
92116 CLICHY CEDEX

PICARD

5-7, Rue des Palis
77140 NEMOURS

SYSTEME U

Parc Tertiaire Silic
20 rue d'Arcueil
CS 10043
94533 RUNGIS Cedex

TRANSGOURMET

2, rue du Puits Dixme - Sénia 524
94577 ORLY Cedex