



Promoting attractiveness, competitiveness and internationalisation of Agro-food Clusters of the Med Area

QUALITE ET SECURITE ALIMENTAIRE

Une nouvelle réglementation européenne :
Règlement UE n°1169/2011 relatif à l'information des consommateurs sur les denrées alimentaires, dit "INCO"

Après plus de trois ans de discussion, le règlement européen sur l'information des consommateurs n°1169/2011 a été publié au Journal Officiel de l'Union Européenne le 22 novembre 2011. Ce règlement introduit des changements importants sur les informations sur les aliments délivrées aux consommateurs. L'objectif du règlement est de garantir un degré élevé de protection des consommateurs, de simplifier et moderniser la législation et d'harmoniser les textes nationaux en vigueur. Ce règlement va au-delà de l'étiquetage et parle d'information du consommateur, il prend donc en compte l'ensemble des éléments de communication vers le consommateur.

Le règlement est entré en vigueur le 13 décembre 2011. Les délais d'application s'étaleront de 3 à 5 ans à partir de cette date avec une application en deux temps afin de permettre aux opérateurs de s'adapter : les dispositions dites générales seront applicables dès le 13 décembre 2014, les obligations en matière d'étiquetage nutritionnel à partir du 13 décembre 2016.

1. Contexte et objectifs

Jusqu'à présent, la directive 90/496/CEE encadrait l'information nutritionnelle et ne la rendait obligatoire qu'en cas d'allégations nutritionnelles ou de santé.

L'étiquetage des denrées alimentaires est quant à lui règlementé par la directive 2000/13 CE, qui sera abrogé à la mise en application complète du règlement INCO.

Avec ce règlement, l'étiquetage nutritionnel sur l'ensemble des produits alimentaires préemballés est désormais obligatoire. Dans les cinq ans à venir, les opérateurs devront mettre en place le tableau nutritionnel sur leurs produits. Et le contenu même du tableau nutritionnel évolue.

Plus largement, ce règlement poursuit de nombreux objectifs et modifie ou complète, par petites touches, diverses règles sur l'étiquetage.

La Commission s'est donnée deux objectifs principaux :

- servir les intérêts du consommateur en renforçant son niveau d'information. Ce règlement protège la santé du consommateur en établissant des règles communes sur l'information des denrées alimentaires. Le règlement incite également les exploitants du secteur agroalimentaire à mettre en place des mesures pour permettre l'accès à ces informations aux malvoyants. L'information du consommateur est renforcée en rendant l'étiquetage nutritionnel obligatoire, en renforçant les cas dans lesquels l'origine doit être indiquée, en précisant les règles de lisibilité des mentions, les règles sur les pratiques loyales en matière d'étiquetage etc... Ce texte renforce aussi la sécurité du consommateur en

imposant l'étiquetage des allergènes aux aliments non préemballés.

- servir les intérêts du marché intérieur via une simplification de la réglementation. L'objectif de ce nouveau règlement est tout d'abord d'harmoniser, en un document unique, les textes réglementaires relatifs à l'étiquetage, au sein de l'Union Européenne, pour permettre une libre circulation des denrées alimentaires en toute sécurité pour le consommateur, et ainsi réduire les contraintes administratives pour les exploitants du secteur agroalimentaire. En outre, il s'agit d'un règlement et non plus d'une directive, ce qui signifie qu'il sera directement applicable sans avoir besoin d'être transposé par des textes nationaux. Cela procurera de la sécurité juridique aux industriels, car les règles seront les mêmes partout en Europe et entreront en vigueur au même moment.

un étiquetage conforme.

« Le (...) règlement s'applique aux **exploitants du secteur alimentaire à tous les stades de la chaîne alimentaire** lorsque leurs activités concernent l'information des consommateurs sur les denrées alimentaires. Il s'applique à toutes les denrées alimentaires destinées au consommateur final, y compris celles servies par les collectivités, ou destinées à être livrées à des collectivités.
Le (...) règlement s'applique aux **services de restauration collective** assurés par des entreprises de transport dès lors que les départs ont lieu sur les territoires d'Etats membres auxquels les traités s'appliquent.»
(Art. 1.3)

2. Champs d'application

Quel produit est concerné ?

Le règlement N°1169/2011 couvre **toutes les denrées alimentaires destinées au consommateur final** (ou devant être livrées à des collectivités).

Toutes les denrées alimentaires préemballées sont concernées par le nouveau règlement INCO. Il existe des règles particulières pour les denrées non préemballées



Attention, l'une des principales nouveautés de ce règlement concerne les denrées **non préemballées** qui ne sont pas exclues ; le règlement stipule une **obligation d'indiquer les allergènes**. L'étiquetage nutritionnel lui, est volontaire, mais encadré.

Quels opérateurs concernés ?

Le règlement s'applique à **toutes les entreprises, quelle que soit leur taille**. Toutes les entreprises sont concernées, de manière directe ou indirecte.

Le règlement ne concerne que les denrées alimentaires destinées au consommateur final ou aux collectivités. Néanmoins, les fournisseurs d'ingrédients se verront exiger par leurs clients, qui fabriquent des produits finis, la fourniture d'informations et de justifications permettant de faire

Chaque Etat membre est libre d'ajouter des mentions supplémentaires obligatoires sans que la libre circulation des denrées ne soit atteinte conformément à l'Art. 38 du Règlement.

3. Entrée en vigueur et calendrier d'application (art. 53, 54, 55)

Application L'application du règlement se fera en deux temps :

- Étiquetage général : 3 ans après la publication du texte (13 décembre 2014)
- Étiquetage nutritionnel : 5 ans après la publication du texte (13 décembre 2016)

Les opérateurs disposent donc de 5 ans pour mettre en application le règlement sur leurs produits :

⇒ **13 décembre 2011** Entrée en vigueur du règlement

Application **volontaire** du règlement par les professionnels (*Si étiquetage volontaire il doit être conforme au règlement INCO*).

⇒ 1e janvier 2014

application des exigences particulières relatives à la désignation « viandes hachées ».

⇒ **13 décembre 2014** Les **dispositions générales du règlement INCO s'appliquent** de façon obligatoire.
Si **étiquetage nutritionnel volontaire** il doit être conforme au règlement INCO.

⇒ **13 décembre 2016** **Etiquetage nutritionnel conforme au règlement INCO obligatoire** pour toutes les denrées concernées.
Le règlement s'applique à tous les professionnels

Des délais d'écoulement des stocks sont prévus par le texte. Les denrées alimentaires mises sur le marché ou étiquetées avant le 13 décembre 2014 pour les dispositions générales et avant le 13 décembre 2016 pour l'étiquetage nutritionnel, et non conformes au règlement, **pourront être commercialisées jusqu'à épuisement des stocks.**

4. Principales conséquences du règlement INCO sur les étiquetages des denrées

Le Règlement demande que les étiquettes n'induisent pas en erreur le consommateur, en étant claires et compréhensibles afin d'aider le consommateur dans ses choix diététiques. L'étiquetage doit être présent directement sur l'emballage, ou attaché à la denrée pré-emballée.

Il y a 12 mentions obligatoires sur un étiquetage :

- **Dénomination** de la denrée alimentaire (anciennement **dénomination de vente**)
- **Liste des ingrédients**
- Tout ingrédient ou auxiliaire technologique présent dans le produit fini susceptible de provoquer des intolérances ou des **allergies**,
- **Quantité de certains ingrédients ou catégories d'ingrédients**,
- **Quantité nette** de la denrée alimentaire,
- **Date limite de consommation** ou la **Date de durabilité minimale**, et la **Date de congélation**,
- Conditions particulières de **conservation** et/ou **d'utilisation**,

- **Nom** ou raison sociale et **adresse** du fabricant ou conditionneur ou vendeur établi à l'intérieur de l'Union Européenne,
- **Pays d'origine** ou **lieu de provenance**,
- **Mode d'emploi** si son absence rend difficile un usage approprié de la denrée alimentaire,
- **Titre alcoométrique volumique acquis** pour les boissons titrant à plus de 1,2% d'alcool en volume,
- **Déclaration nutritionnelle.**

Les principales modifications à remarquer sont les suivantes :

- **Lisibilité** : la taille minimale est de 1,2mm avec une dérogation à 0,9mm pour les emballages dont la plus grande surface est inférieure à 80cm².
- **Déclaration des allergènes** : ceux-ci doivent être mis en évidence par une impression qui les distingue du reste de la liste des ingrédients et la répétition des allergènes présents est obligatoire. La déclaration des allergènes est une mention obligatoire aussi pour les denrées non pré-emballées.
- **Etiquetage de l'origine** : L'étiquette devra mentionner le pays d'origine ou le lieu de provenance pour la viande porcine, caprine, ovine ou de volaille fraîche, congelée ou réfrigérée. La Commission présentera un rapport au plus tard le 13 décembre 2014 pour élargir l'indication obligatoire du pays d'origine à d'autres denrées. L'indication du pays d'origine ou du lieu de provenance est également obligatoire si son omission était susceptible d'induire les consommateurs en erreur.
- **La déclaration nutritionnelle** : devient obligatoire excepté pour les eaux et les compléments alimentaires. Elle présentera la valeur énergétique et la quantité de graisses (anciennement lipides), d'acides gras saturés, de glucides, de sucres, de protéines et de sel (anciennement sodium). La quantité de référence sera obligatoirement 100g ou 100ml (avec la possibilité de l'exprimer aussi en portion). L'indication du pourcentage des apports de référence est obligatoire pour les vitamines et les sels minéraux s'il y a lieu.

- **Déclaration des huiles végétales** : il faut énumérer chaque huile.

d'interprétation.

D'autre part, la mise en conformité des étiquetages des produits nécessitera la mise en place d'un plan d'action conséquent (et coûteux) pour les entreprises.

Le règlement précise également les responsabilités en matière d'étiquetage, notamment entre industriels et distributeurs. Il fixe des règles pour les ventes de denrées alimentaires à distance (ex : par Internet). L'opérateur (exploitant) responsable de la présence et de l'exactitude de l'information sur les denrées alimentaires est:

- Celui sous le nom duquel le produit est vendu (denrées fabriquées dans l'UE), les autres exploitants ont une responsabilité minimale et s'assurent que :
 - Les étiquettes sont conformes à la législation.
 - Ils ne distribuent pas des produits pour lesquels ils ont des raisons de penser qu'ils sont mal étiquetés.
- L'importateur pour les produits en provenance de pays tiers (son adresse doit figurer sur l'étiquette).



« L'exploitant du secteur alimentaire responsable des informations sur les denrées alimentaires est **l'exploitant sous le nom ou la raison sociale duquel la denrée alimentaire est commercialisée** ou, si le dit exploitant n'est pas établi dans l'Union, l'importateur sur le marché de l'Union.»
(Art.8 Règ. 1169/2011).

5. Que retenir du Règlement INCO ?

Le nouveau règlement remet à plat la législation relative à l'étiquetage des denrées.

Il instaure de nouvelles obligations (quasiment) à l'ensemble des produits (étiquetage nutritionnel, origine, lisibilité, signalétique allergènes).

Mais il soulève encore de nombreuses questions

FOOD DEFENSE - PROTECTION DE LA CHAÎNE ALIMENTAIRE CONTRE LES ACTES MALVEILLANTS

Depuis les attentats du 11 septembre, les analyses de risques ont été revues à la hausse dans tous les domaines. L'industrie agroalimentaire ne déroge pas à cette tendance.

Les questions de sécurisation industrielle, de plus en plus intégrées aux standards distributeurs, deviennent un nouvel enjeu que les industriels doivent intégrer dans leurs outils de management de la qualité.

1. Contexte

L'annonce de la parution de la version 6 de l'IFS - référentiel de la distribution- publiée en janvier 2012 et entrant en vigueur en juillet 2012, a relancé les réflexions concernant la notion de « Food Defense » ou la protection contre les actes malveillants.

Le PAS96 définit ainsi la food défense (ch. 3): « *La lutte contre les malveillances (food defense) vise à :*

- *diminuer la probabilité d'attaques malveillantes*
- *limiter l'impact (conséquences) de telles attaques*
- *protéger la réputation de l'organisme (marque)*
- *rassurer les clients, le public et la presse que les mesures appropriées sont en place pour protéger les consommateurs*
- *satisfaire les exigences internationales et encourager le travail des partenaires de l'entreprise. »*

Cette thématique a été appréhendée par le milieu agroalimentaire progressivement depuis le début des années 2000. Elle a pris une dimension nouvelle depuis la publication de la [version 6.1 du « Guidance document » de la Global Food Safety Initiative](#) (extraits des deux exigences relatives à la Food Defense) qui demande :

FSM 21 Food defence	<i>The standard shall require that the organisation has a documented risk assessment procedure in place to address food defence risks and establish, implement and maintain a system to reduce or eliminate the identified risks. The system shall cover Good Agricultural Practices or Good Manufacturing Practices and shall be supported by the food safety system.</i>
FSM M 21 Malicious Intervention	<i>(...) The system shall cover Good Manufacturing Practices and shall be supported through the effects of packaging on food safety systems. This may include trademarked materials, site security, personnel selection, manufacturing processes and transport.</i>

Ce document définit les exigences que les référentiels de qualité et sécurité des aliments doivent observer et contenir, pour bénéficier de sa reconnaissance.

La version 6 de l'IFS, afin d'être conforme au dernier GFSI Guidance document, prévoit désormais un chapitre « Food Defense » obligatoire. Alors que l'HACCP est une méthode qui ne tient compte que des risques accidentels, il est maintenant demandé aux industriels de prendre en compte les risques intentionnels.

Ainsi, la dernière version de l'IFS Food contient une série d'exigences spécifiques pour la protection contre les actes de malveillance, auxquelles les fournisseurs industriels certifiés ou candidats à la certification doivent désormais se conformer.

2. Quels risques ?

Les risques émanent de sources diverses : interne (employés, intérimaires, équipe de nettoyage, ...) ou externe (visiteurs, livreurs, fournisseurs, groupes terroristes / activistes, ...). Les actes malveillants peuvent venir de l'extérieur mais le périmètre d'identification des risques doit être appréhendé au sens large.

Les risques de l'intérieur ne doivent pas être négligés : « 70 à 80% proviennent du personnel... des employés mécontents, par exemple ».

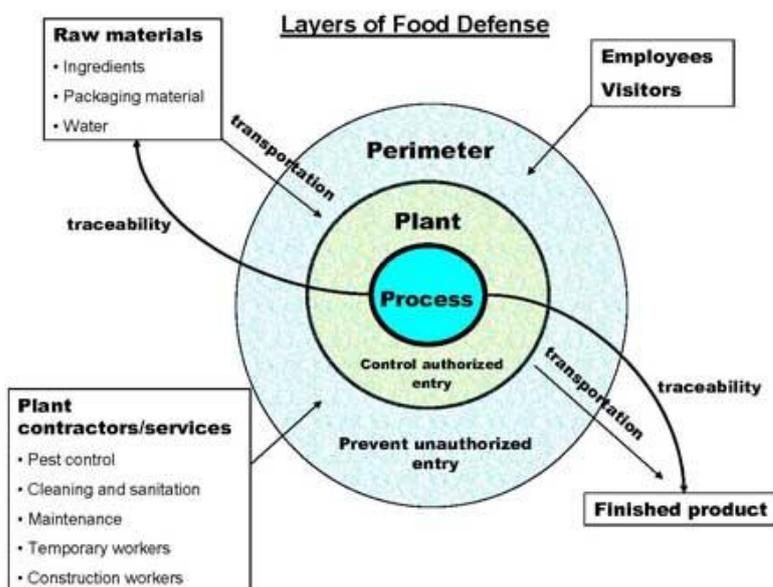
Ils peuvent prendre plusieurs formes : fraudes, dégradation, sabotage, actes terroristes, vol, chantage,...

La probabilité est plus ou moins avérée. Et les impacts de leur occurrence sont plus ou moins forts pour l'entreprise.

Le périmètre de la Food défense peut se représenter ainsi :

risques associés et sur la législation applicable aux pays de destination (fin 2011).

Son contenu se résume ainsi :



3. Le contenu du chapitre Food défense de l'IFS – chapitre 6

Les principaux changements pour ce chapitre sont :

- Caractère obligatoire
- Exigences quasiment similaires à celles des notes de doctrine, Juillet 2008
- Publication de guidelines, basées sur une analyse des dangers, une évaluation des

6.1 Évaluation de la protection : identification des responsabilités

Sur ce point les questions que peuvent poser les auditeurs sont diverses : Qui a la responsabilité ? Quelles sont les compétences et les qualifications de la personne responsable du programme ? Quelle position dans la société et quel lien avec la direction ?

6.1.2 l'analyse des risques. Identification des zones critiques : analyse des dangers et évaluation des risques réalisées et documentées, actualisée annuellement ou à chaque changement l'affectant, système d'alerte approprié défini et testé régulièrement

6.1.3 La France et l'Europe ne sont pas concernées par ce point.

6.2 : La sécurité sur le site

6.2.1 Les zones définies comme critiques doivent être protégées et les zones d'accès doivent être contrôlées.

6.2.2 Des procédures doivent être mises en place afin d'empêcher et/ou d'identifier tout acte de malveillance.

6.3 : Sécurité du personnel et des visiteurs

6.3.1 Politique pour les visiteurs (enregistrement, contrôle, identification)

Il faut selon le référentiel mettre en « place une gestion d'accès pour les livreurs et visiteurs ». C'est à dire identifier à tout moment qui est sur le site et contrôler les déplacements des visiteurs ou prestataires à l'intérieur des locaux.

6.3.2 Formation du personnel (communication, formation documentée, régulière du personnel)

6.4.1. Inspections externes : Une procédure documentée doit exister pour la gestion des inspections externes et des visites réglementaires. Le personnel concerné doit être formé à l'exécution de cette procédure.

Les premiers audits ont commencé à avoir lieu avec ce référentiel, applicable depuis le 1er juillet 2012. Même si la food defense (chapitre 6) est désormais obligatoire, il semblerait qu'elle n'entraîne pas encore de non-conformités majeures durant la première année.

Ceci permettra aux entreprises de mieux se préparer.

Perspectives

La pression sur la mise en place de procédure de food defense dans les entreprises va nécessiter la mobilisation de ressources. Cette procédure a le mérite d'obliger les entreprises à leur vulnérabilité.

Mais de très nombreuses questions et des appréhensions se sont manifestées depuis sur les modalités de mise en place, de sensibilisation du personnel sans tomber dans la psychose permanente ni désolidariser les équipes, sur l'analyse des risques de malveillance sur le site, la sécurisation des chaînes d'approvisionnement,... au final, sur les modes de réponses aux exigences de l'IFS.

Il convient d'éviter le risque d'une dérive vers des systèmes complexes non viables ou des investissements excessifs.

Le temps de la mise en place de ces nouvelles mesures permettra peut être de répondre à toutes ces questions. D'autant que suite aux premières expériences et retours d'informations, le contenu de certains champs obligatoires du rapport IFS V6 va évoluer.

Actuellement, les auditeurs sont tenus de noter dans le rapport d'audit.

"Lutte contre les actes malveillants

6.2.1 L'auditeur doit fournir les informations suivantes :

- Quelles zones de la société ont été identifiées par l'évaluation des risques comme critiques pour la sûreté ?
- Quelles sont les mesures mises en place pour empêcher les accès non autorisés ?"

Or, dans les principes de la Food Defence, il est clairement énoncé que les informations concernant les dangers, zones critiques et mesures prises pour maîtriser les dangers doivent être maintenues le plus possible confidentielles.

Consciente de cette situation contradictoire, l'IFS va faire évoluer les exigences concernant les champs obligatoires, notamment pour la lutte contre la malveillance.

Actualités PACMAN

La Conférence Internationale PACMANa été tenue à Valence (Espagne) le 19 octobre 2012.

Le but principal de cette Conférence était d'impliquer les entreprises, des organisations et des institutions dans le suivi de la dynamisation des segments choisis par les partenaires du projet. Dans le cas de Valence, les entreprises se sont consacrées à la fabrication d'huile d'olive, de raisin de table et de céréales, segments choisis par IMPIVA, pouvant échanger leurs expériences et points de vue avec les représentants d'autres régions méditerranéennes.

Le secteur agroalimentaire représente 16,1 % de la production industrielle et 13,1 % de l'emploi. "Ceci est, a dit le Directeur général de l'Industrie de la Région de Valence et IMPIVA, Rafael Miró, un des secteurs productifs les plus importants de la Région, facteur clé dans le dynamisme économique régional et national pour la création d'emplois, la préservation du bien-être social, et la correction des déséquilibres économiques comme le déficit commercial".

Les entreprises présentes mettent l'accent sur la

promotion des valeurs culturelles et structurelles qui pourraient contribuer à la compétitivité du secteur et à l'économie régionale. Ils ont aussi souligné la nécessité de considérer la chaîne de valeur dans son ensemble, qui implique d'autres secteurs convergents de différents produits et services, concernant des aspects comme la culture gastronomique régionale et aussi des secteurs comme l'emballage, la communication ou les infrastructures.

À son tour, le Conseiller d'Agriculture et la Qualité de la Province de Modène, Gian Domenico Tomei, a expliqué les solutions trouvées par les acteurs du Parmegiano Reggiano pour faire face à la situation difficile après le tremblement de terre du printemps 2012. Alors deux représentants du projet de PACMAN, Cyril Bertrand (CRITT) et Gianandrea Esposito (ERVET) ont présenté deux initiatives en matière de développement durable; l'une d'entre elles est actuellement développée dans le cadre du projet PACMAN.

Finalement, Mercedes Acitores, le représentant espagnol de Point de Contact Régional MED a donné une vue d'ensemble des Programmes MED et les occasions de collaboration avec d'autres projets du secteur agroalimentaire,

soulignant l'importance de capitaliser la connaissance acquise tout au long du projet.

Espérons que cette conférence sera une étape supplémentaire dans l'identification de défis et opportunités en renforçant leur intégration dans l'arc méditerranéen.



EVENEMENT AU PORTUGAL – ALENTEJO

Les 17 et 18 Octobre 2012, un important évènement a été organisé par le partenaire portugais du projet PACMAN, ADRAL, à Portalegre :

Alentejo, région de Gastronomies méditerranéennes

- Conférence Internationale : "tourisme olive : un nouveau produit de tourisme pour Alentejo" - le 17 octobre

- L'atelier Thématique "l'Huile d'olive - l'or liquide de la Méditerranée qui distingue notre gastronomie" - le 18 octobre
L'évènement était très utile pour le projet de PACMAN qui bénéficiera des aspects suivants :

1) L'acquisition d'informations utiles pour l'activité de projet particulièrement en ce qui concerne l'huile d'olive (un des segments les plus représentés en Alentejo) avec les objectifs suivants :

- Un espace de discussion pour échanger sur les divers problèmes de la filière huile d'olive ;
- Perspectives sur les nouveaux marchés pour l'huile d'olive et sa contribution au développement économique de la Région Alentejo;
- La réflexion sur la contribution d'Olivoturismo pour compléter la production d'huile d'olive;
- Valorisation d'huile d'olive comme un produit de valeur économique pertinente et potentiel de tourisme de la région Alentejo;

Certains acteurs de sous filières de l'huile d'olive et du tourisme ont été impliqués, plus spécifiquement :

- Entités et entreprises de tourisme et sous-secteurs pétroliers espagnols et le portugais;
- Les entités d'Enseignement supérieur avec activité universitaire dans le domaine du

Tourisme, Production Agricole et Agroalimentaire et leurs professeurs, chercheurs et étudiants;

- D'autres acteurs locaux et régionaux relatifs au développement régional.

2) La large dissémination d'informations sur le projet PACMAN a été réalisée.

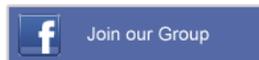
3) Quelques participants qui sont dans la région Alentejo ont consenti à être insérés dans la base de données PACMAN.



www.pacmanproject.eu

www.pacmanproject.eu est le premier élément de la communication sur le projet PACMAN Conçu comme un portail, il est structuré en rubriques thématiques, d'accès facile et immédiat. Il se veut utile et simple d'utilisation. Le portail PACMAN répond aux objectifs du projet, et propose une vision claire de ses différents éléments, une description détaillée du partenariat ainsi que des actualités et des informations régulièrement mises à jour à propos des événements européens dans le domaine agroalimentaire. Consultez le site www.pacmanproject.eu vous pourrez y trouver les coordonnées des personnes en charge du projet et découvrir l'avancement des activités ; les documents finaux seront téléchargeables pour informer les utilisateurs à mi-parcours ainsi que pour leur présenter les résultats finaux.

Rejoignez nous sur FACEBOOK



European Union

European Regional Development Fund

