



Gamm vert

REGLEMENT UE N°1169/2011 INCO (Information du Consommateur)

NOTE D'INFORMATION

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. Il vise à donner accès au consommateur à certaines mentions relatives au produit, avant son acte d'achat, lui permettant de prendre une décision en toute connaissance de cause et utiliser les denrées alimentaires en toute sécurité

Il entre en application le 13 décembre 2014.

>> QUELS SONT LES PRODUITS CONCERNES PAR CE REGLEMENT ?

Toutes les denrées alimentaires sont concernées, c'est-à-dire toute substance ou produit transformé, partiellement transformé ou non transformé, destiné à être ingéré (Article 2), qu'il soit pré-emballé ou non pré-emballé.

Pour rappel une denrée pré-emballée est :

*Une « 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** ».*

En pratique :

Exemples de denrées pré-emballées : biscuits, conserves, confitures, viandes/fromages sous-vide, yaourts,...

Exemples de denrées non pré-emballées : fromage à la coupe, viande/charcuterie à la coupe, fruits et légumes,...

>> QUELLES SONT LES NOUVELLES EXIGENCES DE CE REGLEMENT ?

1/ Une meilleure lisibilité des mentions obligatoires

Toutes les mentions obligatoires doivent avoir une taille de **typographie égale ou supérieure à 1,2mm**.

Exception : pour les emballages dont la surface la plus grande est de 80cm², la taille minimale requise est de 0,9mm.

En pratique :

Les mentions obligatoires sur l'emballage qui doivent respecter la taille de police minimum sont :

- la dénomination de la denrée alimentaire
- la liste des ingrédients

- tout ingrédient ou auxiliaire technologique énuméré à l'annexe II du règlement 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 ;
- la quantité de certains ingrédients ou catégories d'ingrédients
- la quantité nette de denrée alimentaire
- la date de durabilité minimale ou la date limite de consommation
- les conditions particulières de conservation et/ou d'utilisation
- le nom et l'adresse de l'exploitant du secteur alimentaire, responsable de l'information
- le pays d'origine ou le lieu de provenance lorsqu'il est prévu à l'article 26 ;
- un mode d'emploi, lorsque son absence rendrait difficile un usage approprié de la denrée alimentaire ;
- pour les boissons titrant plus de 1,2% d'alcool en volume, le titre alcoométrique volumique acquis ;
- la déclaration nutritionnelle

Attention, la taille de typographie correspond à la hauteur de caractère, soit au n° 6 du schéma ci-dessous :



2/ Une mise en exergue des allergènes présents dans la denrée alimentaire

Le règlement INCO impose d'indiquer au consommateur la présence des allergènes dans les denrées alimentaires, y compris pour les denrées non pré-emballées.

Pour les denrées préemballées : les allergènes doivent être mis en relief dans la liste des ingrédients (Ex : en gras, en majuscule, corps de caractère supérieur, souligné,...). Voir la liste des allergènes en Annexe 1 de cette note.

En pratique :

Lorsque la dénomination de la denrée fait clairement référence à l'allergène et que d'autres allergènes sont présents, il faut mettre en relief systématiquement tous les allergènes dans la liste des ingrédients.

Exemple : Dénomination de la denrée : tarte aux amandes

Liste d'ingrédients : farine de **blé**, sucre, **œufs**, additif (**lait**), **amandes**

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

Exemple 2 : Dénomination de la denrée : fromage

Liste d'ingrédients : lait, sel, présure => « lait » n'est pas mis en relief

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

Exemple : Dénomination de la denrée : purée de carottes

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

La présence d'un allergène lié à l'utilisation d'un auxiliaire technologique (exemple : huile d'arachide utilisée comme lubrifiant) peut être indiquée en fin de liste d'ingrédients en utilisant par exemple une

mention telle que « Contient X » ou « Présence de X » (exemple : en fin de liste d'ingrédients : « huile d'arachide » ou « présence d'huile d'arachide » ou « contient : huile d'arachide »).

Pour rappel, les produits exempts de liste d'ingrédients sont listés en Annexe 2. N'ayant pas de liste d'ingrédients, ils sont exemptés de mise en avant des allergènes.

Pour les denrées non préemballées : le règlement renvoie à des règles d'application nationales. Un avis du CNC (en PJ) vient d'être adopté et fixe les recommandations qui seront reprises prochainement par décret (en cours de notification à Bruxelles).

3/ De nouvelles mentions obligatoires

✓ L'origine de la viande porcine, ovine, caprine et viande de volaille

Ce point fait référence au règlement d'application 1337/2013 « origine des viandes fraîches ». Les viandes fraîches, réfrigérées ou congelées sont concernées, mais pas la viande en tant qu'ingrédient.

A compter du 1er avril 2015, il y a obligation dorénavant pour ces viandes d'indiquer le pays d'élevage et d'abattage des animaux. Et le terme « origine » est réservé pour les seules viandes dont l'animal est né, élevé et abattu dans le même pays.

Le règlement 1337/2013 détaille les conditions d'application espèce par espèce.

En pratique :

Exemple pour de la viande sous-vide, vendue en libre-service : l'origine ou les lieux de provenance doivent être écrits sur l'étiquette du produit, ainsi que la présence d'éventuels allergènes.

Exemple pour de la viande servie à la coupe : l'origine doit être écrite sur un support au choix (pancarte, étiquette prix...), ainsi que la présence d'éventuels allergènes.

✓ La nature des graisses végétales

La désignation « graisses/huiles végétales » doit être suivie de l'énumération des origines végétales spécifiques (palme, colza...)

En pratique :

Exemple pour un 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, (...)

✓ L'hydrogénation des huiles/ graisses

Les désignations « totalement hydrogénée » ou « partiellement hydrogénée » doivent accompagner la mention d'une graisse/huile hydrogénée.

✓ L'origine de l'ingrédient primaire

L'origine de l'ingrédient primaire (>50%) doit être indiquée lorsqu'elle diffère de l'origine de la denrée indiquée volontairement sur l'étiquetage. Exemple : « Sauce tomates à l'italienne » dans laquelle l'ingrédient primaire (tomates) proviendrait de Chine => obligation d'indiquer l'origine Chine des tomates.

Attention : cette disposition n'est pas applicable à date car en attente de son acte d'exécution, mais à anticiper par les fournisseurs.

4/ La déclaration nutritionnelle

Dans le cas où un fournisseur aurait mis en place un étiquetage nutritionnel de manière volontaire, il doit se conformer aux dispositions du règlement dès le 13 décembre 2014.

Dans le cas où un fournisseur n'a pas mis en place d'étiquetage nutritionnel, il a jusqu'au 13 décembre 2016 pour mettre ses emballages / étiquettes en conformité.

Pour cela, la déclaration nutritionnelle obligatoire :

1/ doit porter sur les éléments suivants, dans cet ordre :

- la valeur énergétique
- la quantité de graisses et d'acides gras saturés
- la quantité de glucides et de sucres
- la quantité de protéines et de sel

2/ doit être exprimée au 100g ou 100ml selon le produit

3/ doit être présentée, si la place le permet, sous forme de tableau, avec alignement des chiffres :

	Pour 100g ou 100 ml
Valeur énergétique	...kJ - ...kcal
Graisses, dont :	...g
Acides gras saturés	...g
Glucides, dont :	...g
Sucres	...g
Protéines	...g
Sel	...g

Ou si la place ne le permet pas, de manière linéaire :

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

Exception : Les denrées non pré-emballées ne sont pas concernées par la déclaration nutritionnelle. La liste de l'ensemble des denrées exemptes d'étiquetage nutritionnel est précisée en Annexe 3.

>> QUELLE EST LA RESPONSABILITE DES DIFFERENTS ACTEURS ?

Quel est le responsable de la présence et de l'exactitude de l'information sur l'emballage / étiquette DU produit ?

Celui qui se présente comme producteur en apposant sa marque, son nom ou raison sociale et son adresse. Dans notre cas, l'industriel qui fabrique ou sous-traite la fabrication de la denrée, et qui la fournit aux magasins Gamm vert.

Quelle est la responsabilité de Gamm vert, distributeur, si les produits commercialisés ne sont pas conformes ?

L'article 8.3 précise que l'opérateur qui n'a pas d'influence sur les informations sur les denrées alimentaires (Ex : Gamm vert dans le cas de marque propre d'un industriel) encoure une responsabilité « allégée » : sa seule obligation est de ne pas commercialiser des denrées qu'il sait ou suppose non conformes, en sa qualité de professionnel.

>> QUELLES SONT LES ECHEANCES A RESPECTER ?

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

Exception : l'étiquetage nutritionnel ne devient une mention obligatoire qu'à partir du 13 décembre 2016.

Cependant, 2 cas sont à dissocier :

- Si l'étiquetage nutritionnel figure déjà de manière volontaire sur l'emballage => le fournisseur doit se mettre en conformité avec les nouvelles exigences du règlement INCO pour le 13 décembre 2014
- Si aucun étiquetage nutritionnel n'est présent à date, le fournisseur a jusqu'au 13 décembre 2016 pour ajouter cette mention obligatoire sur son emballage

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

- **Expédier** de l'usine des denrées conditionnées dans des emballages non encore conformes au Règlement ;
- **Conditionner** ou étiqueter des denrées en utilisant des emballages non encore conformes, et expédier ces denrées

⇒ **Le distributeur pourra donc écouler ces produits après le 13/12/2014**

Pour action :

S'assurer auprès de vos fournisseurs que le nécessaire a bien été fait pour être en conformité avec ce nouveau règlement INCO :

- Taille minimale de caractères pour les mentions obligatoires (applicable au 13/12/2014)
- Mise en exergue des allergènes dans la liste des ingrédients (applicable au 13/12/2014)
- Mention de l'origine de la viande fraîche, réfrigérée ou congelée (applicable au 01/04/2015)
- Nature des graisses végétales et type d'hydrogénation lorsque les graisses sont hydrogénées (applicable au 13/12/2014)
- Déclaration nutritionnelle conforme lorsqu'elle est déjà présente sur les emballages avant le 12/12/2014 (sinon pas d'obligation avec la 13/12/2016)

En annexe : document de questions réponses de l'ANIA et de la FCD + avis du CNC

ANNEXES

ANNEXE 1 : Liste des allergènes qui doivent être mis en exergue dans la liste des ingrédients

SUBSTANCES OU PRODUITS PROVOQUANT DES ALLERGIES OU INTOLÉRANCES

1. Céréales contenant du gluten, à savoir blé, seigle, orge, avoine, épeautre, kamut ou leurs souches hybridées, et produits à base de ces céréales, à l'exception des:
 - a) sirops de glucose à base de blé, y compris le dextrose (1);
 - b) maltodextrines à base de blé (1);
 - c) sirops de glucose à base d'orge;
 - d) céréales utilisées pour la fabrication de distillats alcooliques, y compris d'alcool éthylique d'origine agricole.
2. Crustacés et produits à base de crustacés.
3. Œufs et produits à base d'œufs.
4. Poissons et produits à base de poissons, à l'exception de:
 - a) la gélatine de poisson utilisée comme support pour les préparations de vitamines ou de caroténoïdes;
 - b) la gélatine de poisson ou de l'ichtyocolle utilisée comme agent de clarification dans la bière et le vin.
5. Arachides et produits à base d'arachides.
6. Soja et produits à base de soja, à l'exception:
 - a) de l'huile et de la graisse de soja entièrement raffinées (1);
 - b) des tocophérols mixtes naturels (E306), du D-alpha-tocophérol naturel, de l'acétate de D-alpha-tocophéryl naturel et du succinate de D-alpha-tocophéryl naturel dérivés du soja;
 - c) des phytostérols et esters de phytostérol dérivés d'huiles végétales de soja;
 - d) de l'ester de stanol végétal produit à partir de stérols dérivés d'huiles végétales de soja.
7. Lait et produits à base de lait (y compris le lactose), à l'exception:
 - a) du lactosérum utilisé pour la fabrication de distillats alcooliques, y compris d'alcool éthylique d'origine agricole;
 - b) du lactitol.
8. Fruits à coque, à savoir: amandes (*Amygdalus communis* L.), noisettes (*Corylus avellana*), noix (*Juglans regia*), noix de cajou (*Anacardium occidentale*), noix de pécan [*Carya illinoensis* (Wangenh.) K. Koch], noix du Brésil (*Bertholletia excelsa*), pistaches (*Pistacia vera*), noix de Macadamia ou du Queensland (*Macadamia ternifolia*), et produits à base de ces fruits, à l'exception des fruits à coque utilisés pour la fabrication de distillats alcooliques, y compris d'alcool éthylique d'origine agricole.
9. Céleri et produits à base de céleri.
10. Moutarde et produits à base de moutarde.
11. Graines de sésame et produits à base de graines de sésame.

12. Anhydride sulfureux et sulfites en concentrations de plus de 10 mg/kg ou 10 mg/litre en termes de SO₂ total pour les produits proposés prêts à consommer ou reconstitués conformément aux instructions du fabricant.

13. Lupin et produits à base de lupin.

14. Mollusques et produits à base de mollusques.

(1) Et les produits dérivés, dans la mesure où la transformation qu'ils ont subie n'est pas susceptible d'élever le niveau d'allergénicité évalué par l'Autorité pour le produit de base dont ils sont dérivés.

ANNEXE 2 : Les produits pour lesquels une liste d'ingrédients n'est pas nécessaire

Une liste des ingrédients n'est pas requise pour les denrées alimentaires suivantes:

- a) **les fruits et légumes frais**, y compris les pommes de terre, qui n'ont pas fait l'objet d'un épluchage, d'un découpage ou d'autres traitements similaires;
- b) les **eaux gazéifiées**, dont la dénomination fait apparaître cette caractéristique;
- c) les **vinaigres de fermentation** s'ils proviennent exclusivement d'un seul produit de base et pour autant qu'aucun autre ingrédient n'ait été ajouté;
- d) les **fromages, le beurre, les laits et crèmes fermentés** pour autant que **n'aient pas été ajoutés d'autres ingrédients que des produits lactés**, des enzymes alimentaires et des cultures de micro-organismes nécessaires à la fabrication ou, dans le cas des fromages autres que frais ou fondus, que le sel nécessaire à leur fabrication;
- e) les produits ne comportant qu'un **seul ingrédient**, à condition que la dénomination de la denrée alimentaire:
 - i) soit identique au nom de l'ingrédient; ou
 - ii) permette de déterminer la nature de l'ingrédient sans risque de confusion.

ANNEXE 3 : Les produits pour lesquels la déclaration nutritionnelle ne s'applique pas

DENRÉES ALIMENTAIRES AUXQUELLES NE S'APPLIQUE PAS L'OBLIGATION DE DÉCLARATION NUTRITIONNELLE

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 (1), 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 gommes 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.