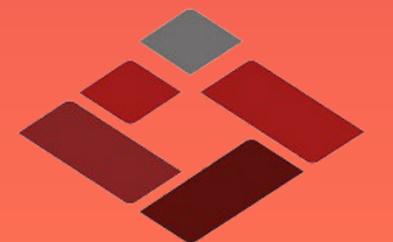


**ATELIER 2 :
ÉTIQUETAGE ALIMENTAIRE
EUROPÉEN : APERÇU DES
POLITIQUES ET
RÉGLEMENTATIONS**



INDICE

Sécurité alimentaire

Étiquetage général des aliments

Informations nutritionnelles

Allégations nutritionnelles et de santé

Mesures nationales complémentaires

SÉCURITÉ ALIMENTAIRE

Qu'est-ce que la sécurité alimentaire ?

La sécurité alimentaire désigne l'ensemble des mesures prises pour garantir que les aliments ne présentent pas de risque pour la santé des consommateurs.

Qui réglemente la sécurité alimentaire ?



Règlement (CE) n° 178/2002, également connu sous le nom de législation alimentaire générale.

La protection de la santé des consommateurs comme priorité absolue

La traçabilité, c'est-à-dire la capacité de suivre un aliment

Responsabilité des exploitants du secteur alimentaire, qui sont légalement responsables de la sécurité des aliments qu'ils produisent et vendent



NOUS, EN TANT QUE CONSOMMATEURS, JOUONS ÉGALEMENT UN RÔLE IMPORTANT.

Lire les étiquettes

Rester informé nous aide à faire des choix sûrs et sains.

SÉCURITÉ ALIMENTAIRE

Principales réglementations de l'UE qui garantissent la sécurité alimentaire :

Règlement (CE) n° 852/2004 – Hygiène alimentaire

Bonnes pratiques d'hygiène

Systeme HACCP (Analyse des risques et maîtrise des points critiques)

Obligations des entreprises du secteur alimentaire



Règlement (CE) n° 853/2004 – Règles d'hygiène applicables aux denrées alimentaires d'origine animale

Règles spécifiques pour la viande, les produits laitiers, les œufs, etc.

Agrément d'établissement



Règlement (UE) 2017/625 – Contrôles officiels

Surveillance par les autorités compétentes

Cadre de contrôle unifié



SÉCURITÉ ALIMENTAIRE

Principales réglementations de l'UE qui garantissent la sécurité alimentaire :

Règlement (CE) n° 1333/2008 – Additifs alimentaires

Règlement (CE) n° 1881/2006 – Contaminants dans les denrées alimentaires

Règlement (UE) 2015/2283 – Nouveaux aliments

Règlement (CE) n° 1935/2004 – Matériaux destinés à entrer en contact avec des denrées alimentaires



SÉCURITÉ ALIMENTAIRE

Quel est l'objectif principal de la sécurité alimentaire ?

- A) Réduire les importations alimentaires**
- B) Empêcher la concurrence entre les entreprises alimentaires**
- C) S'assurer que les aliments ne présentent pas de risque pour la santé des consommateurs**
- D) Augmenter la production alimentaire**

SÉCURITÉ ALIMENTAIRE

Quel est l'objectif principal de la sécurité alimentaire ?

- A) Réduire les importations alimentaires
- B) Empêcher la concurrence entre les entreprises alimentaires
- C) S'assurer que les aliments ne présentent pas de risque pour la santé des consommateurs
- D) Augmenter la production alimentaire

SÉCURITÉ ALIMENTAIRE

Quel règlement est considéré comme le fondement de la législation alimentaire de l'UE ?

- A) Règlement (CE) 852/2004**
- B) Règlement (CE) 1333/2008**
- C) Règlement (UE) 2015/2283**
- D) Règlement (CE) 178/2002**

SÉCURITÉ ALIMENTAIRE

Quel règlement est considéré comme le fondement de la législation alimentaire de l'UE ?

- A) Règlement (CE) 852/2004**
- B) Règlement (CE) 1333/2008**
- C) Règlement (UE) 2015/2283**
- D) Règlement (CE) 178/2002**

ÉTIQUETAGE GÉNÉRAL DES ALIMENTS

Que dit la réglementation européenne ?

Règlement (UE) n° 1169/2011 concernant l'information des consommateurs sur les denrées alimentaires

Principes clés :

Transparence

Lisibilité (taille de police minimale de 1,2 mm)

Ne doit pas être trompeur

Informations obligatoires (telles que tableau nutritionnel, liste des ingrédients, présence d'allergènes)

L'étiquetage doit être dans la langue du pays où le produit est vendu

ÉTIQUETAGE GÉNÉRAL DES ALIMENTS

Règlement (UE) n° 1169/2011 concernant l'information des consommateurs sur les denrées alimentaires

Informations alimentaires aux consommateurs



- Sur les aliments préemballés
- Aliments non préemballés

ÉTIQUETAGE GÉNÉRAL DES ALIMENTS

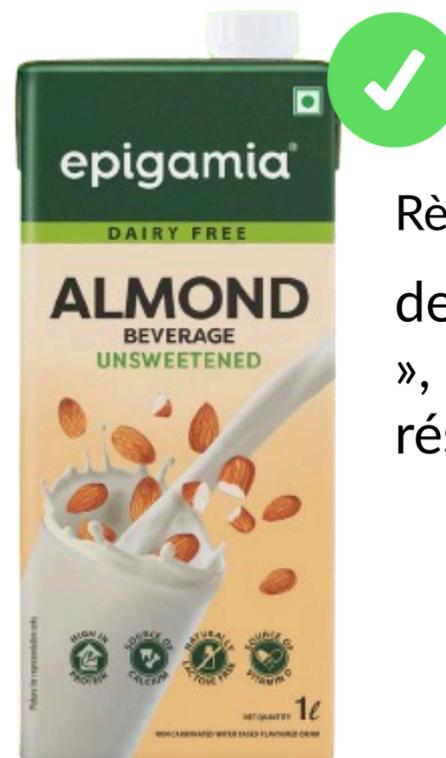
Pratiques d'information équitables

- Les informations sur les aliments **ne peuvent pas** :
 - a) induire le consommateur en erreur quant aux caractéristiques de la denrée alimentaire et, en particulier, quant à sa nature, son identité, ses propriétés, sa composition, sa qualité, sa durabilité, son pays d'origine ou son lieu de provenance, son mode de fabrication ou de production
 - b) attribuer à l'aliment des effets ou des propriétés qu'il ne possède pas
 - c) suggérer la présence d'un aliment ou d'un ingrédient particulier lorsqu'un composant naturel ou un ingrédient attendu a été substitué
 - d) suggérer que l'aliment possède des caractéristiques spéciales alors qu'en fait tous les aliments similaires possèdent de telles caractéristiques
 - e) attribuer à un aliment la propriété de prévenir, de traiter ou de guérir une maladie humaine, sans se référer à de telles propriétés

ÉTIQUETAGE GÉNÉRAL DES ALIMENTS

Pratiques d'information équitables

- Les informations sur les aliments ne peuvent pas :
 - a) induire le consommateur en erreur quant aux caractéristiques de la denrée alimentaire et, en particulier, quant à sa nature, son identité, ses propriétés, sa composition, sa qualité, sa durabilité, son pays d'origine ou son lieu de provenance, son mode de fabrication ou de production



Règlement (UE) n° 1308/2013, annexe VII, partie III des termes comme « lait », « fromage », « crème », « beurre » et « yaourt » sont légalement réservés aux produits laitiers d'origine animale.

ÉTIQUETAGE GÉNÉRAL DES ALIMENTS

Pratiques d'information équitables

- Les informations sur les aliments ne peuvent pas :
 - a) induire le consommateur en erreur quant aux caractéristiques de la denrée alimentaire et, en particulier, quant à sa nature, son identité, ses propriétés, sa composition, sa qualité, sa durabilité, son pays d'origine ou son lieu de provenance, son mode de fabrication ou de production
 - b) attribuer à l'aliment des effets ou des propriétés qu'il ne possède pas

Exemple hypothétique



« renforce le système immunitaire »



ÉTIQUETAGE GÉNÉRAL DES ALIMENTS

Pratiques d'information équitables

- Les informations sur les aliments ne peuvent pas :
 - a) induire le consommateur en erreur quant aux caractéristiques de la denrée alimentaire et, en particulier, quant à sa nature, son identité, ses propriétés, sa composition, sa qualité, sa durabilité, son pays d'origine ou son lieu de provenance, son mode de fabrication ou de production
 - b) attribuer à l'aliment des effets ou des propriétés qu'il ne possède pas
 - c) suggérer la présence d'un aliment ou d'un ingrédient particulier lorsqu'un composant naturel ou un ingrédient attendu a été substitué



INGRÉDIENTS :
« œufs pasteurisés »

ÉTIQUETAGE GÉNÉRAL DES ALIMENTS

Pratiques d'information équitables

- Les informations sur les aliments ne peuvent pas :
 - a) induire le consommateur en erreur quant aux caractéristiques de la denrée alimentaire et, en particulier, quant à sa nature, son identité, ses propriétés, sa composition, sa qualité, sa durabilité, son pays d'origine ou son lieu de provenance, son mode de fabrication ou de production
 - b) attribuer à l'aliment des effets ou des propriétés qu'il ne possède pas
 - c) suggérer la présence d'un aliment ou d'un ingrédient particulier lorsqu'un composant naturel ou un ingrédient attendu a été substitué
 - d) suggérer que l'aliment possède des caractéristiques spéciales alors qu'en fait tous les aliments similaires possèdent de telles caractéristiques



« Riche en vitamine C »



En fait, toutes les oranges sont riches en vitamine C

ÉTIQUETAGE GÉNÉRAL DES ALIMENTS

Pratiques d'information équitables

- Les informations sur les aliments ne peuvent pas :
 - a) induire le consommateur en erreur quant aux caractéristiques de la denrée alimentaire et, en particulier, quant à sa nature, son identité, ses propriétés, sa composition, sa qualité, sa durabilité, son pays d'origine ou son lieu de provenance, son mode de fabrication ou de production
 - b) attribuer à l'aliment des effets ou des propriétés qu'il ne possède pas
 - c) suggérer la présence d'un aliment ou d'un ingrédient particulier lorsqu'un composant naturel ou un ingrédient attendu a été substitué
 - d) suggérer que l'aliment possède des caractéristiques spéciales alors qu'en fait tous les aliments similaires possèdent de telles caractéristiques
 - e) attribuer à un aliment la propriété de prévenir, de traiter ou de guérir une maladie humaine, sans se référer à de telles propriétés

ÉTIQUETAGE GÉNÉRAL DES ALIMENTS

Informations alimentaires obligatoires sur l'étiquette

1) Nom de vente du produit/aliment

Description du produit

Doit être objectif et spécifique

Ne doit pas induire le consommateur en erreur

Ne peut pas être le nom de la marque



Glace au goût de cacahuète avec enrobage de chocolat au lait (29 %), sauce au caramel salé (10 %) et cacahuètes salées (10 %)

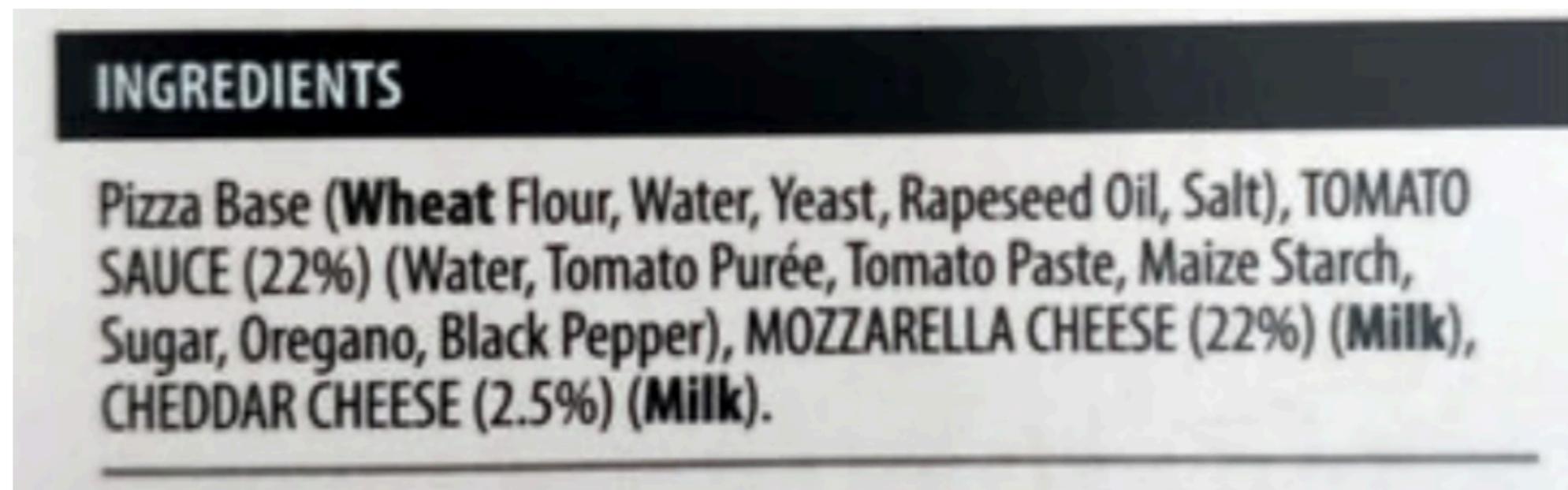


ÉTIQUETAGE GÉNÉRAL DES ALIMENTS

Informations alimentaires obligatoires sur l'étiquette

2) Liste des ingrédients

- **Ordre** : les ingrédients doivent être listés par ordre décroissant de poids
- **Ingrédients composés** : si un ingrédient est composé de plusieurs composants (par exemple, du chocolat, de la mayonnaise), ses propres ingrédients doivent également être répertoriés, sauf s'ils sont exemptés.
- **Additifs** : doivent être indiqués avec leur nom de catégorie et soit leur numéro E, soit leur nom (par exemple, émulsifiant : E322 (lécithine)).
- **Allergènes** : les ingrédients listés doivent être clairement mis en évidence



ÉTIQUETAGE GÉNÉRAL DES ALIMENTS

Informations alimentaires obligatoires sur l'étiquette

3) Allergènes

- Déclaration obligatoire : la présence d'allergènes listés à l'annexe II doit toujours être déclarée
- Mise en évidence claire : les allergènes doivent être visiblement mis en évidence dans la liste des ingrédients
- Déclaration séparée (facultatif) : peut être répétée en dehors de la liste avec une phrase comme : « Contient : lait, noix ».
- Contamination croisée (volontaire) : peut inclure des avertissements tels que « Peut contenir des traces de... » s'il existe un risque réel de présence involontaire.

14



GLUTEN



LUPIN



CELERY



CRUSTACEANS



MILK



SOYBEANS



PEANUTS



SULPHUR DIOXIDE



SESAME



MOLLUSCS



MUSTARD



TREE NUTS



EGG



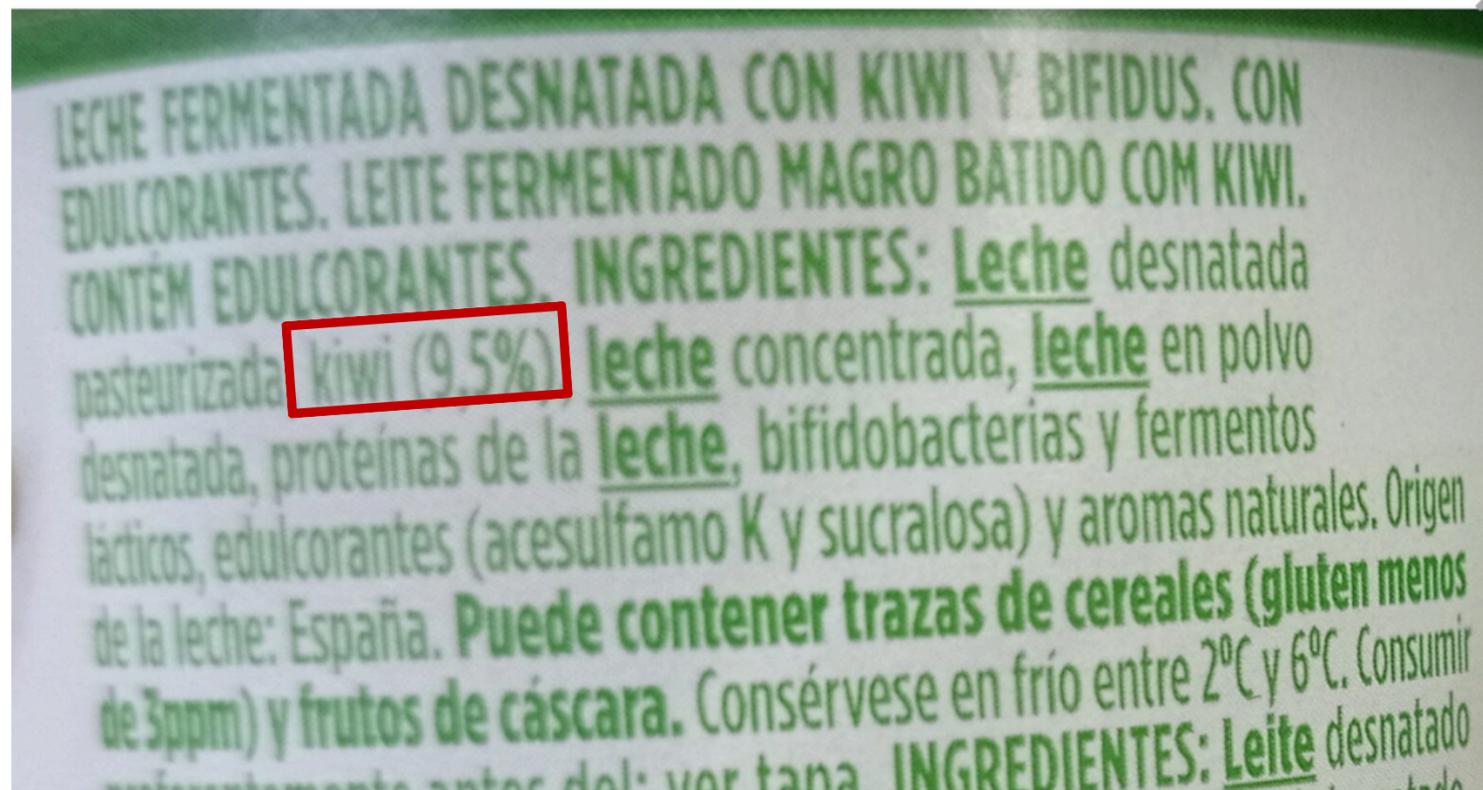
FISH

ÉTIQUETAGE GÉNÉRAL DES ALIMENTS

Informations alimentaires obligatoires sur l'étiquette

4) Quantité de certains ingrédients

- Indication quantitative (QUID) : obligatoire pour les ingrédients mis en valeur sur l'étiquette (ex. « avec des fraises » → le % de fraises doit être déclaré).



ÉTIQUETAGE GÉNÉRAL DES ALIMENTS

Informations alimentaires obligatoires sur l'étiquette

5) Quantité nette

Quelle quantité du produit réel se trouve à l'intérieur de l'emballage, sans compter le poids ou le volume de l'emballage lui-même.

(SARDINES À L'HUILE D'OLIVE)



ÉTIQUETAGE GÉNÉRAL DES ALIMENTS

Informations alimentaires obligatoires sur l'étiquette

6) Durabilité ou date d'expiration

use by
refers to **food safety**: foods should not be eaten after that date

best before
refers to **food quality**: foods can often be eaten after that date

The infographic illustrates the following examples:

- use by 21.07**: Salmon fillet
- use by 14.07**: Spinach
- use by 18.07**: Apple juice
- use by 16.07**: Salmon fillet
- use by 18.07**: Yogurt
- best before 03.2024**: Whole grain pasta
- best before 03.2023**: Broccoli (with snowflake icon)
- best before 09.2026**: Beans
- best before 03.2024**: Flour
- best before 03.2024**: Nuts

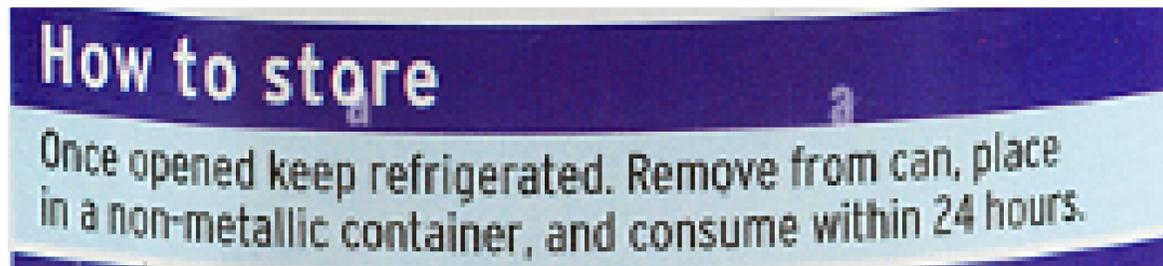
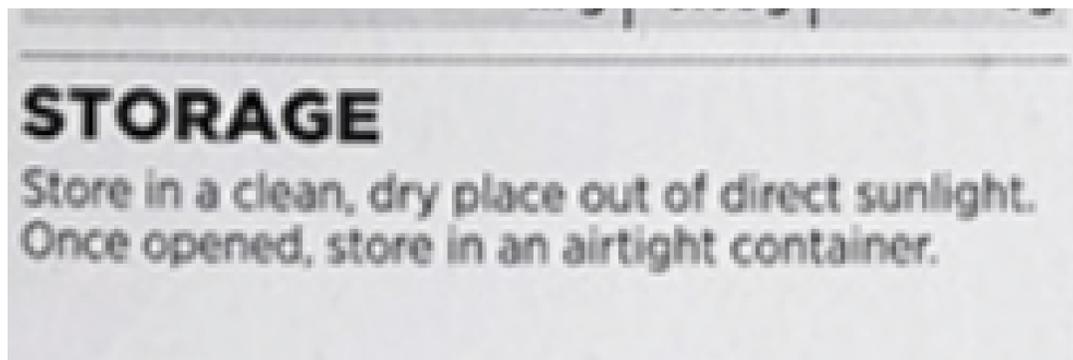
eufic

ÉTIQUETAGE GÉNÉRAL DES ALIMENTS

Informations alimentaires obligatoires sur l'étiquette

7) Conditions particulières de stockage

- Obligatoire si des conditions spécifiques sont nécessaires pour la sécurité ou la qualité.
- Doit être clair et précis (par exemple « Conserver au réfrigérateur à une température inférieure à 4 °C »).
- Indiquer les instructions après ouverture (ex. : « À consommer dans les 3 jours »).
- Inclure des conseils de congélation, le cas échéant



ÉTIQUETAGE GÉNÉRAL DES ALIMENTS

Informations alimentaires obligatoires sur l'étiquette

8) Nom et adresse de l'entreprise

- Doit inclure le nom ou la raison sociale de l'exploitant du secteur alimentaire responsable.
- Une adresse postale complète doit être fournie (pas seulement un site Web ou une adresse e-mail).
- L'opérateur doit être établi dans l'UE (pour les produits vendus dans l'UE).
- Cet exploitant est légalement responsable de la conformité des aliments aux règles d'étiquetage.



ÉTIQUETAGE GÉNÉRAL DES ALIMENTS

Informations alimentaires obligatoires sur l'étiquette

9) Pays d'origine

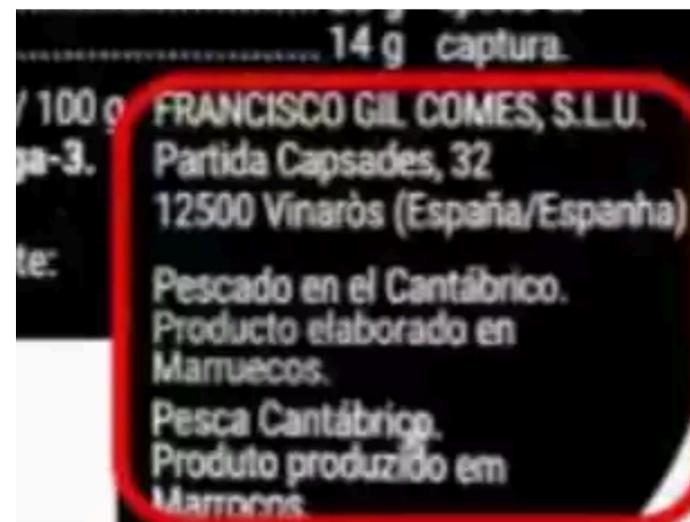
- Doit être déclaré si son absence pourrait induire en erreur les consommateurs sur la véritable origine du produit.

Obligatoire pour des catégories spécifiques :

- Viande fraîche, réfrigérée ou congelée de porc, de mouton, de chèvre et de volaille.
- Huile d'olive, miel, fruits et légumes, poisson (réglementés par des lois supplémentaires de l'UE).
- Si l'ingrédient principal provient d'un pays différent de celui du produit final, cette différence doit être indiquée (par exemple « Fabriqué en Espagne avec des tomates du Maroc »).

ANCHOIS À L'HUILE D'OLIVE

Pêché dans la mer Cantabrique,
transformé au Maroc.



ÉTIQUETAGE GÉNÉRAL DES ALIMENTS

Informations alimentaires obligatoires sur l'étiquette

10) Mode d'emploi

- Requis uniquement lorsque cela est nécessaire pour une utilisation correcte ou sûre du produit.
- Doit être clair et facile à suivre (par exemple, « Bien agiter avant utilisation », « Cuire avant de manger »).
- Devrait aider les consommateurs à éviter les abus ou les risques pour la santé.
- Doit être placé dans une zone visible et lisible sur l'étiquette.



ÉTIQUETAGE GÉNÉRAL DES ALIMENTS

Informations alimentaires obligatoires sur l'étiquette

11) Numéro de lot

- Obligatoire pour tous les produits alimentaires (sauf certaines exemptions).
- Assure la traçabilité pour la sécurité et les rappels.
- Ne peut être vendu sans numéro de lot.
- Contribue à garantir la sécurité et la transparence des consommateurs



ÉTIQUETAGE GÉNÉRAL DES ALIMENTS

Informations alimentaires obligatoires sur l'étiquette

12) Teneur en alcool

- Obligatoire pour les boissons contenant plus de 1,2 % d'alcool par volume.
- Doit indiquer le pourcentage exact d'alcool (par exemple, 5 % ABV).
- Clair et lisible sur l'emballage.
- S'applique aux boissons alcoolisées préemballées et aux boissons alcoolisées vendues en petites quantités.



ÉTIQUETAGE GÉNÉRAL DES ALIMENTS

Informations alimentaires obligatoires sur l'étiquette

13) Informations nutritionnelles

- Obligatoire pour la plupart des aliments préemballés.
- Doit inclure : énergie, matières grasses, graisses saturées, glucides, sucres, protéines et sel



A close-up photograph of a food label's nutrition table. A finger is pointing to the 'Carbohydrate' row. The table is organized into columns for 'Typical values', '100ml contains', '250ml contains', and '%GDA*'. The rows are color-coded: Energy (blue), Protein (light blue), Carbohydrate (pink), of which sugars (pink), Fat (teal), of which saturates (teal), Fibre (light green), Sodium (yellow), and Salt equivalent (yellow). Below the table, it says '*Guideline daily amounts' and 'Minerals'.

Typical values	100ml contains	250ml contains	%GDA*
Energy	199kJ 47kcal	500kJ 120kcal	6% 2000kcal
Protein	0.5g	1.3g	
Carbohydrate	10.5g	26.3g	
of which sugars	10.5g	26.3g	29%
Fat	trace	trace	
of which saturates	trace	trace	
Fibre	trace	trace	
Sodium	trace	trace	
Salt equivalent	trace	trace	

*Guideline daily amounts

Minerals 100ml contains 62.5mg (104%)

EXEMPLE D'ÉTIQUETAGE ALIMENTAIRE

Informations alimentaires obligatoires sur l'étiquette

Wholemeal bread with added Hi-Maize™ starch

Baked with Hi-maize™, a great source of natural dietary fibre. Hi-maize™ helps to boost the fibre content of our breads. Find out more about how you can be good to yourself with Hi-maize™ at www.hi-maize.co.uk

Our bread already achieves the government's 2010 salt targets (published March 2006).



Ingredients

Wholemeal Wheat Flour, Water, Maize Starch, Yeast, Wheat Protein, Barley Malt Flour, Vegetable Fat and Vegetable Oil, Spirit Vinegar, Salt, Soya Flour, Fermented Wheat Starch, Emulsifier: Mono- and Diacetyl Tartaric Esters of Mono- and Diglycerides of Fatty Acids; Flour Treatment Agent: Ascorbic Acid (Vitamin C)

Allergy advice Contains wheat gluten, barley gluten & soya.

How to store

Best before: see bag closure.

Store in a cool dry place away from strong light and odours. For maximum freshness reseal bag after each usage.

Freezable
If freezing, freeze on the day of purchase and consume within 1 month. Once thawed do not re-freeze.

Nutrition information

Typical values	Per 100g	Per slice	% based on GDA for women
Energy	904 kJ 213 kcal	325 kJ 77 kcal	3.9%
Protein	10.1g	3.6g	8.0%
Carbohydrate	37.4g	13.5g	5.9%
of which sugars	3.4g	1.2g	1.3%
of which starch	34.0g	12.2g	-
Fat	2.6g	0.9g	1.3%
of which saturates	0.4g	0.1g	0.5%
mono-unsaturates	1.1g	0.4g	-
polyunsaturates	1.0g	0.4g	-
Fibre	8.5g	3.1g	12.9%
Salt	0.7g	0.3g	5.0%
of which sodium	0.30g	0.11g	4.6%

Guideline daily amounts

	Women	Men	Children (5-10 years)
2000 kcal	2500 kcal	1800 kcal	
45g	55g	24g	
230g	300g	220g	
90g	120g	85g	
-	-	-	
70g	95g	70g	
20g	30g	20g	
-	-	-	
-	-	-	
24g	24g	15g	
6g	6g	4g	
2.4g	2.4g	1.4g	

280457 03.07



< 0028 0457 > A0329

Produced in the UK for Sainsbury's Supermarkets Ltd, London EC1N 2HT. Careline 0800 636262 or visit www.sainsburys.co.uk

800 gram e



Safety Plastic bags can be dangerous. To avoid the danger of suffocation, please keep this bag away from babies and small children.

ÉTIQUETAGE GÉNÉRAL DES ALIMENTS

Dans quel cas est-il obligatoire d'indiquer le pourcentage d'un ingrédient sur l'étiquette ?

- a) Lorsque l'aliment est biologique**
- b) Lorsque l'ingrédient est en vente**
- c) Lorsqu'il apparaît dans le nom, l'image ou est mis en valeur**
- d) Lorsqu'il s'agit d'un additif**

ÉTIQUETAGE GÉNÉRAL DES ALIMENTS

Dans quel cas est-il obligatoire d'indiquer le pourcentage d'un ingrédient sur l'étiquette ?

- a) Lorsque l'aliment est biologique
- b) Lorsque l'ingrédient est en vente
- c) Lorsqu'il apparaît dans le nom, l'image ou est mis en valeur
- d) Lorsqu'il s'agit d'un additif

ÉTIQUETAGE GÉNÉRAL DES ALIMENTS

Laquelle des affirmations suivantes décrit le mieux l'un des principes clés du règlement 1169/2011 ?

- a) Promouvoir la publicité des produits locaux**
- b) Autoriser les étiquettes créatives sans restrictions**
- c) Assurer la transparence et ne pas induire en erreur**
- d) Remplacer les informations nutritionnelles par des graphiques**

ÉTIQUETAGE GÉNÉRAL DES ALIMENTS

Laquelle des affirmations suivantes décrit le mieux l'un des principes clés du règlement 1169/2011 ?

- a) Promouvoir la publicité des produits locaux
- b) Autoriser les labels créatifs sans restrictions
- c) Assurer la transparence et ne pas induire en erreur
- d) Remplacer les informations nutritionnelles par des graphiques

INFORMATIONS NUTRITIONNELLES

Règlement (UE) n° 1169/2011 concernant l'information des consommateurs sur les denrées alimentaires

Les informations nutritionnelles doivent apparaître :

- directement sur l'emballage ou,
- sur une étiquette qui y est attachée

Exemptions (Annexe v) :

- **Produits non transformés** : tels que les fruits ou légumes frais
- **Produits avec un minimum de transformation** : y compris l'eau, le café, le thé,
- **Boissons alcoolisées**
- **Aliments en petits emballages** : dont la plus grande surface est inférieure à 25 cm².
- **Aliments vendus directement au consommateur final ou dans le commerce de détail local** : aliments vendus dans les boulangeries,
- **Certains aliments à ingrédient unique** : farine, riz, pâtes, sel

INFORMATIONS NUTRITIONNELLES

Obligatoire	Volontaire	Ordre des nutriments
Énergie (kcal/kJ)	Mono-insaturés (g)	Énergie
Matières grasses (g)	Polyinsaturés (g)	Matières grasses dont :
Matières grasses saturées (g)	Polyols (g)	- Acides gras saturés
Glucides (g)	Amidon (g)	- Mono-insaturés
Sucre (g)	Fibres (g)	- Polyinsaturés
Protéines (g)	Vitamines et minéraux (mg) (% AJR)	Glucides dont :
Sel (g) (Na x 2,4)	15 % des AJR pour 100 g ou 100 ml (aliments). 7,5 % de l'AJR pour 100 ml (boissons). Autorisé uniquement s'il est présent en quantités importantes.	- Sucres
		- Polyols
		- Amidon
		Fibre
		Protéine
		Sel
		Vitamines et minéraux

AUCUNE autre substance ou nutriment ne peut être déclaré dans le tableau nutritionnel :

- ✗ graisses trans
- ✗ Cholestérol

Règlement (UE) 2019/649 : max. 2 % de la matière grasse totale

INFORMATIONS NUTRITIONNELLES

Comment les informations nutritionnelles doivent-elles être exprimées ?

Expression de l'information nutritionnelle	
Pour 100 g ou 100 ml	Obligatoire
Par portion ou unité de consommation	Volontaire
Apport de référence (quel pourcentage des besoins quotidiens d'une personne un aliment donné fournit)	Volontaire



Nutrition information				Guideline daily amounts		
Typical values	Per 100g	Per slice	% based on GOA for women	Women	Men	Children (5-10 years)
Energy	904 kJ 213 kcal	325 kJ 77 kcal	3.9%	2000 kcal	2500 kcal	1800 kcal
Protein	10.1g	3.6g	8.0%	45g	55g	24g
Carbohydrate	37.4g	13.5g	5.9%	230g	300g	220g
of which sugars	3.4g	1.2g	1.3%	90g	120g	85g
of which starch	34.0g	12.2g	-	-	-	-
Fat	2.6g	0.9g	1.3%	70g	95g	70g
of which saturates	0.4g	0.1g	0.5%	20g	30g	20g
mono-unsaturates	1.1g	0.4g	-	-	-	-
polyunsaturates	1.0g	0.4g	-	-	-	-
Fibre	8.5g	3.1g	12.9%	24g	24g	15g
Salt	0.7g	0.3g	5.0%	6g	6g	4g
of which sodium	0.30g	0.11g	4.6%	2.4g	2.4g	1.4g

= Apport de référence (AR)

ÉTIQUETAGE SUR LE DEVANT DE L'EMBALLAGE

Étiquetage sur le devant de l'emballage : répétition VOLONTAIRE sur le devant de l'emballage des éléments des informations nutritionnelles obligatoires qui sont d'une importance capitale pour la santé publique.

Objectifs : l'harmoniser et potentiellement le rendre obligatoire.
aide les consommateurs à prendre des décisions rapides et éclairées

SPÉCIFIQUE AUX NUTRIMENTS

NUMÉRIQUE

each portion (94 g) contains

energy	fat	saturates	sugars	salt
924 kJ 220 kcal	13 g	5.9 g	0.8 g	0.7 g
11%	19%	30%	<1%	12%

of an adult's reference intake

CODE COULEUR

each portion (94 g) contains



energy	fat	saturates	sugars	salt
924 kJ 220 kcal	13 g	5.9 g	0.8 g	0.7 g
11%	19%	30%	<1%	12%

of an adult's reference intake

ÉTIQUETAGE SUR LE DEVANT DE L'EMBALLAGE

INDICATEUR SOMMAIRE

Indicateur gradué



Nutri-Score ( France,  Portugal,  Espagne,  Allemagne ...)

- Classe les produits de A (vert foncé) à E (rouge)
- Basé sur un algorithme évaluant :
 - Positif : fruits/légumes, fibres, protéines
 - Négatif : énergie, graisses saturées, sucres, sel
- Présenté pour 100 g/ml, permettant une comparaison facile des produits

Approbation positive



Symbole du trou de serrure ( Suède,  Danemark,  Norvège)

- Utilisé pour mettre en évidence des choix plus sains
- S'applique aux aliments répondant aux critères de sel, de sucre, de matières grasses, de fibres, etc.
- Logo vert simple, système binaire.



Autres

ÉTIQUETAGE SUPPLÉMENTAIRE DEVANT DE L'EMBALLAGE



Pays	Année d'adoption	Statut officiel	Soutien gouvernemental	Adoption par l'industrie	Enjeux/Débats
France 	2017	Recommandé	Très fort	Répandu	Minimal, vu comme standard
Espagne 	2018	Recommandé	Fort	Croissance	Débat sur les aliments traditionnels
Portugal 	2019	Recommandé	Fort	Concurrence modérée avec « feu tricolore »	Axé sur l'éducation et l'impact sur la santé

SYMBOLES D'ÉTIQUETTE ALIMENTAIRE

Règlement (CE) n° 834/2007 relatif à la production biologique et à l'étiquetage des produits biologiques



Aliments cultivés ou produits dans une ferme biologique certifiée de manière durable, notamment sans utiliser de pesticides de synthèse ni d'organismes génétiquement modifiés.

Règlement (UE) n° 1151/2012 relatif aux systèmes de qualité applicables aux produits agricoles et aux denrées alimentaires



Aliment possédant des qualités particulières en raison de son lien étroit avec sa situation géographique. Il doit être produit, transformé et préparé dans la même région, avec des ingrédients locaux.



Aliment possédant des qualités particulières en raison de son lien étroit avec sa situation géographique. Au moins une étape de production, de transformation ou de préparation a lieu dans une région spécifique.



Aliment culturellement important, élaboré selon une méthode de production, une recette ou des ingrédients traditionnels. N'est pas nécessairement associé à une zone géographique spécifique.

SYMBOLES D'ÉTIQUETTE ALIMENTAIRE

Qualité régionale



Composition spécifique



Critères sociaux et environnementaux



FAIRTRADE

Conditions de bien-être animal



INFORMATIONS NUTRITIONNELLES

Laquelle de ces valeurs n'est pas autorisée à figurer dans la déclaration nutritionnelle dans l'UE ?

- a) Graisses monoinsaturées**
- b) Cholestérol**
- c) Protéines**
- d) Fibres alimentaires**

INFORMATIONS NUTRITIONNELLES

Laquelle de ces valeurs n'est pas autorisée à figurer dans la déclaration nutritionnelle dans l'UE ?

- a) Les graisses monoinsaturées
- b) Cholestérol**
- c) Protéines
- d) Fibres alimentaires

INFORMATIONS NUTRITIONNELLES

Que signifie l'apport de référence (AR) sur l'étiquette ?

- a) Le minimum que nous devrions consommer quotidiennement**
- b) La valeur légale maximale autorisée dans un aliment**
- c) Le pourcentage de la valeur quotidienne recommandée fournie par une portion**
- d) La teneur en fibres de l'aliment**

INFORMATIONS NUTRITIONNELLES

Que signifie l'apport de référence (AR) sur l'étiquette ?

- a) Le minimum que nous devrions consommer quotidiennement
- b) La valeur légale maximale autorisée dans un aliment
- c) Le pourcentage de la valeur quotidienne recommandée fournie par une portion**
- d) La teneur en fibres de l'aliment

ALLÉGATIONS NUTRITIONNELLES ET SANTÉ

Règlement (UE) n° 1924/2006 concernant les allégations nutritionnelles et de santé portant sur les denrées alimentaires

Ce règlement établit les règles sur la manière dont les aliments peuvent communiquer leurs bienfaits pour la santé et la nutrition sur leurs étiquettes ou dans la publicité.



ALLÉGATIONS NUTRITIONNELLES ET SANTÉ

Qu'est-ce qu'une allégation nutritionnelle ?

Une allégation nutritionnelle informe le consommateur sur la teneur en nutriments du produit.

- Ils sont répertoriés dans le règlement (CE) 1924/2006
- Ils sont conformes aux conditions prévues par le Règlement

FAIBLE EN GRAS

Condition : lorsque le produit contient pas plus de 3 g de matières grasses pour 100 g pour les solides pas plus de 1,5 g de matières grasses pour 100 ml pour les liquides



RICHE EN PROTÉINES

Condition : lorsqu'au moins 20 % de la valeur énergétique de l'aliment est fournie par des protéines



ALLÉGATIONS NUTRITIONNELLES ET SANTÉ

Qu'est-ce qu'une allégation de santé ?

Il associe un nutriment ou un aliment à un bienfait spécifique pour la santé.

a) Revendications fonctionnelles

« Le calcium contribue au maintien d'une ossature normale » «
La vitamine C soutient le système immunitaire »

b) Allégations relatives au développement et à la santé des enfants

« Le calcium est nécessaire à la croissance et au développement osseux normaux chez les enfants. »

c) Allégations de réduction des risques de maladie



Les allégations de santé doivent être autorisées individuellement sur la base de preuves scientifiques.

ALLÉGATIONS NUTRITIONNELLES ET SANTÉ

Qu'est-ce qu'une allégation de santé ?

c) Allégations de réduction des risques de maladie



Réclamer	Condition
Il a été démontré que les stérols végétaux réduisent le cholestérol sanguin. Un taux de cholestérol élevé est un facteur de risque de maladie coronarienne.	L'information destinée au consommateur doit préciser que l'effet bénéfique est obtenu avec un apport quotidien de 1,5 à 2,4 g de stérols végétaux, soit environ l'équivalent d'un comprimé de Danacol. Ce produit est déconseillé aux personnes n'ayant pas besoin de contrôler leur taux de cholestérol sanguin. Un mode de vie sain est également recommandé.

- Ces affirmations ne sont pas des slogans marketing
- Ils doivent être utilisés exactement comme approuvé, avec tous les avertissements et instructions d'utilisation requis, sinon le produit serait non conforme

MESURES NATIONALES COMPLÉMENTAIRES

Pays	Type de système	Corps de la clé	Principale caractéristique distinctive
Espagne 	Décentralisé	AESAN	Sécurité alimentaire + nutrition + publicité destinée aux enfants
Portugal 	Centralisé	ASAE	Contrôle strict + exceptions locales
France 	Centralisé avec support technique	CONSIDÉRÉ	Étiquetage + prévention du gaspillage alimentaire

MESURES NATIONALES COMPLÉMENTAIRES

Portugal 🇵🇹

Ordonnance n° 497/2020 du 28 août

Objectif : Établir des règles spécifiques pour les petits exploitants du secteur alimentaire et les circuits courts.

Contenu : Permet des exceptions d'hygiène contrôlée pour la production artisanale ou locale.

Particularité : Soutient les ventes directes/locales tout en préservant la sécurité alimentaire avec une plus grande flexibilité.



MESURES NATIONALES COMPLÉMENTAIRES

Espagne 🇪🇸

Loi 17/2011, du 5 juillet, sur la sécurité alimentaire et la nutrition

Objectif : La loi vise à protéger la santé publique en garantissant la sécurité et la qualité nutritionnelle des aliments tout au long de la chaîne d'approvisionnement.

Contenu : Il comprend des réglementations sur l'hygiène alimentaire, l'étiquetage, les normes nutritionnelles, les restrictions publicitaires et les projets éducatifs.

Particularité : L'une de ses principales caractéristiques est l'accent mis sur la prévention de l'obésité infantile grâce à des contrôles plus stricts sur la publicité alimentaire destinée aux mineurs.



MESURES NATIONALES COMPLÉMENTAIRES

France 

Loi n° 2016-138 (dite « loi Garot »), du 11 février 2016

Objectif : Lutter contre le gaspillage alimentaire.

Contenu : Interdit aux supermarchés de détruire les aliments et rend obligatoire le don.

Particularité : Premier pays à pénaliser légalement le gaspillage alimentaire.



DES QUESTIONS, DES DOUTES OU DES CURIOSITÉS ?



MERCI DE VOTRE ATTENTION

!

