



ÉTIQUETAGE

DES DENRÉES ALIMENTAIRES

Guide pour les entreprises du Luxembourg



LE GOUVERNEMENT
DU GRAND-DUCHÉ DE LUXEMBOURG
Ministère de l'Agriculture,
de l'Alimentation et de la Viticulture

Administration luxembourgeoise vétérinaire
et alimentaire



ÉTIQUETAGE DES DENRÉES ALIMENTAIRES

Guide pour les entreprises du Luxembourg

Table de matières

1. Introduction.....	4
2. Résumé	5
2.1. Responsabilités.....	5
2.2. Mentions obligatoires sur les produits préemballés.....	5
2.2.1. La dénomination de la denrée alimentaire	5
2.2.2. La liste des ingrédients	6
2.2.3. Les substances ou produits provoquant des allergies et énumérés à l'annexe II du règlement (UE) n° 1169/2011	6
2.2.4. La quantité de certains ingrédients ou catégories d'ingrédients (QUID)	7
2.2.5. La quantité nette de denrée alimentaire est exprimée [...]	7
2.2.6. La date de durabilité minimale ou la date limite de consommation	7
2.2.7. Les conditions particulières de conservation et/ou d'utilisation	8
2.2.8. Le nom ou la raison sociale et l'adresse de l'exploitant du secteur alimentaire.....	9
2.2.9. Le pays d'origine ou le lieu de provenance (lorsqu'il est prévu à l'article 26).....	9
2.2.10. Un mode d'emploi	9
2.2.11. Pour les boissons titrant plus de 1,2 % d'alcool en volume.....	9
2.2.12. Une déclaration nutritionnelle.....	9
2.2.13. Le lot.....	10
2.3. Présentation des mentions obligatoires	10
2.4. Exigences linguistiques au Luxembourg.....	10
2.5. Cas particulier de la vente à distance.....	10
2.6. Mentions obligatoires sur les denrées non-préemballées.....	10
2.7. Allégations nutritionnelles et de santé.....	11
2.7.1. Allégations nutritionnelles.....	12
2.7.2. Allégations de santé	12
3. Partie 1 : Étiquetage obligatoire des denrées alimentaires.....	15
3.1. Champ d'application (Art. 1).....	15
3.2. Exigences générales et responsabilités des exploitants.....	15
3.2.1. Exigences générales.....	15
3.2.2. Responsabilités (Art. 8)	15
3.3. Informations obligatoires	16
3.3.1. Liste des mentions obligatoires (Art. 9).....	16
3.3.2. Mentions obligatoires complémentaires (Art. 10).....	17
3.3.3. Présentation des mentions obligatoires (Art. 12 et 13).....	18
3.3.4. Vente à distance (Art. 14).....	18
3.3.5. Exigences linguistiques (Art. 15).....	19
3.3.6. Omission de certaines mentions obligatoires (Art. 16)	19

3.4. Dispositions détaillées sur les mentions obligatoires.....	20
3.4.1. Dénomination de la denrée alimentaire (Art. 17).....	20
3.4.2. Mentions obligatoires dont la dénomination de la denrée alimentaire est assortie (Annexe VI du règlement (UE) n° 1169/2011).....	21
3.5. Liste des ingrédients (Art. 18 et Annexe VII du règlement (UE) n° 1169/2011).....	22
3.5.1. Omission de la liste des ingrédients (Art. 19).....	24
3.5.2. Omission de constituants d'une denrée de la liste des ingrédients (Art. 20).....	24
3.6. Déclaration de certaines substances et produits provoquant des allergies ou intolérances (dits les allergènes) (Art. 21 et Annexe II du règlement (UE) n° 1169/2011).....	25
3.6.1. Substances ou produits provoquant des allergies ou intolérances (Annexe II du règlement (UE) n° 1169/2011).....	25
3.6.2. Déclaration de substances ou produits provoquant des allergies ou intolérances pour les produits préemballés.....	26
3.6.3. Substances ou produits provoquant des allergies ou intolérances – les détails.....	28
3.6.4. Déclaration des allergènes pour les produits non préemballés.....	30
3.6.5. Mesures nationales.....	31
3.6.6. Contamination croisée et étiquetage par précaution.....	32
3.7. Indication quantitative des ingrédients (QUID) (Art. 22).....	32
3.8. Quantité nette (Art. 23 et Annexe IX du règlement (UE) n° 1169/2011).....	33
3.9. Date de durabilité minimale, date limite de consommation et date de congélation (Art. 24 et Annexe X du règlement (UE) n° 1169/2011).....	34
3.10. Conditions particulières de conservations ou d'utilisation (Art. 25).....	35
3.11. Nom ou raison sociale et adresse de l'exploitant.....	35
3.12. Pays d'origine ou lieu de provenance (Art. 26).....	36
3.12.1. Législation européenne sur l'indication d'origine autre que le règlement (UE) n° 1169/2011.....	36
3.12.2. Indication obligatoire du pays d'origine ou du lieu de provenance – en général.....	36
3.12.3. Indication obligatoire du pays d'origine ou du lieu de provenance lorsqu'il n'est pas celui de son ingrédient primaire.....	37
3.13. Mode d'emploi (Art. 27).....	38
3.14. Titre alcoométrique (Art. 28 et Annexe XII du règlement (UE) n° 1169/2011).....	38
3.15. Mesures nationales.....	39
3.15.1. Produit de cacao et chocolat.....	39
3.15.2. La confiture.....	39
3.15.3. Les jus de fruits.....	40
3.15.4. Le numéro de lot.....	40
3.15.5. Mesures nationales concernant les denrées non préemballées (Art. 44).....	40
3.15.6. Les règlements grand-ducaux qui se basent sur l'article 44.....	41
3.16. Déclaration nutritionnelle.....	41
3.16.1. Lien avec d'autres actes (Art. 29).....	41
3.16.2. Contenu (Art. 30).....	41
3.16.3. Article 31 - Calcul.....	43
3.16.4. Expression pour 100g ou 100ml (Art. 32).....	45
3.16.5. Expression par portion ou par unité de consommation (Art. 33).....	46
3.16.6. Présentation (Art. 34).....	46
3.16.7. Formes d'expression.....	48
3.17. Informations facultatives sur les denrées alimentaires.....	49
3.17.1. Traces d'allergènes.....	49
4. Partie 2 : Allégations nutritionnelles et de santé.....	51

4.1. Champ d'application et définitions (Art. 1 et 2).....	51
4.2. Principes généraux (Art. 3)	51
4.3. Conditions d'utilisation (Art. 4).....	52
4.4. Conditions générales (Art. 5 et 6).....	52
4.5. Informations nutritionnelles (Art. 7)	52
4.6. Allégations nutritionnelles (Art. 8 et 9).....	54
4.6.1. Allégations nutritionnelles autorisées.....	54
4.6.2. Allégations nutritionnelles comparatives.....	58
4.7. Allégations de santé	58
4.7.1. Conditions spécifiques applicables aux allégations de santé (Article 10)	58
4.7.2. Restrictions applicables à l'utilisation de certaines allégations de santé (Article 12) .	58
4.7.3. Allégations de santé autres que celles faisant référence à la réduction du risque de maladie ainsi qu'au développement et à la santé infantile (Article 13)	58
4.7.4. Allégations relatives à la réduction d'un risque de maladie et allégations se rapportant au développement et à la santé infantile (Article 14)	59
4.7.5. Allégations de santé « on hold »	59
4.8. Tromperie	59
5. Références législatives	61
6. Annexes	62
6.1. Définitions (Art.2 et Annexe I du règlement (UE) n° 1169/2011)	62
6.2. Ingrédients pouvant être désignés par le nom d'une catégorie	65
6.3. Annexe V du règlement (UE) n° 1169/2011 : Dénrées alimentaires exemptes de l'obligation de porter une déclaration nutritionnelle	67

Liste des Tableaux

Tableau 1 - Etiquetage viande hachée	22
Tableau 2 - Valeurs nutritionnelles pour vitamines et sels minéraux pouvant être déclarés	42
Tableau 3 - Coefficients de conversion.....	43
Tableau 4 - Tolérances pour les denrées alimentaires autres que les compléments alimentaires incluant des incertitudes de mesures (Source: ec.europa.eu)	44
Tableau 5 - Présentation de la déclaration nutritionnelle.....	45
Tableau 6 - Tableau des valeurs nutritionnelles par portion	47
Tableau 7 - Allégations nutritionnelles autorisées (sous réserve de modifications).....	57
Tableau 8 - Ingrédients pouvant être désignés par le nom d'une catégorie	66

1. Introduction

Le 25 octobre 2011, le règlement (UE) n° 1169/2011¹ concernant l'information des consommateurs sur les denrées alimentaires a été adopté par le Parlement et le Conseil. Il est entré en vigueur le 12 décembre 2011. Ce règlement regroupe deux directives en un seul règlement, à savoir la directive 2000/13/CE sur l'étiquetage et la présentation des denrées alimentaires ainsi que la publicité faite à leur égard et la directive 90/496/CEE relative à l'étiquetage nutritionnel des denrées alimentaires.

Ce règlement horizontal s'applique aux exploitants du secteur alimentaire à toutes les étapes de la chaîne alimentaire ainsi qu'à toutes les denrées alimentaires destinées au consommateur final, dont celles destinées à être livrées à des collectivités ou servies par ces dernières. L'objectif du règlement consiste en premier lieu à « assurer un niveau élevé de protection des consommateurs en matière d'information sur les denrées alimentaires [...] tout en veillant au marché intérieur ».² Les dispositions du présent règlement sont applicables à partir du 13 décembre 2014.

Ce guide a été élaboré afin de fournir des conseils pratiques sur l'étiquetage. En cas de litige, seule la réglementation fait foi.

Pour plus de renseignements sur ce guide ou tout autre aspect lié à l'étiquetage, veuillez-vous adresser au :

Ministère de l'Agriculture, de l'Alimentation et de la Viticulture

Administration luxembourgeoise vétérinaire et alimentaire
Division Sécurité chaîne alimentaire

7A, rue Thomas Edison

L-1445 Strassen

Tél : 2477 5620

Fax : 27 47 80 68

Email : etiquetage@alva.etat.lu

¹ Règlement (UE) n° 1169/2011 du Parlement européen et du Conseil du 25 octobre 2011 concernant l'information des consommateurs sur les denrées alimentaires, modifiant les règlements (CE) n° 1924/2006 et (CE) n° 1925/2006 du Parlement européen et du Conseil et abrogeant la directive 87/250/CEE de la Commission, la directive 90/496/CEE du Conseil, la directive 1999/10/CE de la Commission, la directive 2000/13/CE du Parlement européen et du Conseil, les directives 2002/67/CE et 2008/5/CE de la Commission et le règlement (CE) n° 608/2004 de la Commission Texte présentant de l'intérêt pour l'EEE ci-après dénommée règlement (UE) n° 1169/2011

² Récital 9 du règlement (UE) n° 1169/2011

2. Résumé

2.1. Responsabilités

Le responsable des informations sur les denrées alimentaires est l'exploitant **sous le nom ou la raison sociale duquel la denrée alimentaire est commercialisée**. L'exploitant doit s'assurer que les informations sur les denrées alimentaires sont présentes et exactes. Il peut également modifier les informations sur l'étiquetage et notamment les traduire, mais il sera responsable des modifications effectuées.

2.2. Mentions obligatoires sur les produits préemballés

Les mentions obligatoires énumérées dans la liste ci-dessous sont obligatoires pour les denrées alimentaires préemballées :

1. La dénomination de la denrée alimentaire
2. La liste des ingrédients
3. Les substances ou produits provoquant des allergies et énumérés à l'annexe II du règlement (UE) n° 1169/2011
4. La quantité de certains ingrédients ou catégories d'ingrédients (QUID)
5. La quantité nette de la denrée alimentaire
6. La date de durabilité minimale ou la date limite de consommation
7. Les conditions particulières de conservation et/ou d'utilisation
8. Le nom ou la raison sociale et l'adresse de l'exploitant du secteur alimentaire
9. Le pays d'origine ou le lieu de provenance (lorsqu'il est prévu à l'article 26)
10. Un mode d'emploi, lorsque son absence rendrait difficile un usage approprié de la denrée alimentaire
11. Pour les boissons titrant plus de 1,2 % d'alcool en volume, le titre alcoométrique volumique acquis
12. Une déclaration nutritionnelle
13. Un numéro de lot

Précisions sur les mentions obligatoires :

2.2.1. La dénomination de la denrée alimentaire

La dénomination de la denrée alimentaire correspond à sa dénomination légale ou à son nom usuel. Dans le cas où la denrée alimentaire n'a pas de dénomination légale ou de nom usuel, un descriptif de la denrée alimentaire doit être indiqué.

Exemple :

Le nom « Cassoulet » est un nom usuel. Le consommateur s'attend à un plat à base de haricots blancs, saucisses et morceaux de viande. Le consommateur sait à quoi s'attendre en lisant ce nom qui peut donc être utilisé comme dénomination.

Une salade « de la maison » quant à elle peut varier en fonction des établissements de vente, il faut donc ajouter un descriptif comme par exemple « mélange de salades et crudités avec jambon et fromage et une sauce à la moutarde ».

2.2.2. La liste des ingrédients

La liste des ingrédients correspond à une énumération de tous les ingrédients mis en œuvre dans la fabrication de la denrée alimentaire. Cette énumération se fait dans un ordre décroissant et doit être précédée de la mention « ingrédients ». Lorsqu'il s'agit d'ingrédients composés, les ingrédients de cet ingrédient composé doivent être énumérés directement après l'ingrédient en question.

Exemple :

En prenant une salade niçoise :

Ingrédients : **THON (POISSON)**, pousses de salade, tomates cerises, oignons rouges, olives noires (olives noires, sel, stabilisant : gluconate ferreux), vinaigrette (huile d'olive, vinaigre, sel, poivre).

Dans ce cas, les olives noires et la vinaigrette sont des ingrédients composés. Les ingrédients des olives noires et de la vinaigrette sont énumérés directement après les ingrédients en question.

2.2.3. Les substances ou produits provoquant des allergies et énumérés à l'annexe II du règlement (UE) n° 1169/2011

Les 14 ingrédients les plus répandus provoquant des allergies ou intolérances au niveau des denrées alimentaires sont à déclarer sur les produits préemballés. Ils doivent être relevés (p.ex en gras, en italique...) dans la liste des ingrédients et accompagnés d'une **référence claire** au nom de la substance ou du produit énuméré à l'annexe II règlement (UE) n° 1169/2011. En l'absence d'une liste des ingrédients, leur mention est à précéder du terme « contient ». Ces indications ne sont pas requises lorsque la dénomination de la denrée alimentaire fait clairement référence au nom de la substance ou du produit concerné.

Liste des 14 substances ou produits provoquant des allergies ou intolérances :

- **Céréales contenant du gluten**, à savoir blé, seigle, orge, avoine, épeautre, kamut ou leurs souches hybridées
- **Crustacés** et produits à base de crustacés
- **Œufs** et produits à base d'œufs
- **Poissons** et produits à base de poissons
- **Arachides** et produits à base d'arachides
- **Soja** et produits à base de soja
- **Lait** et produits à base de lait (y compris le lactose)
- **Fruits à coque**, à savoir amandes, noisettes, noix, noix de cajou, noix de pécan, noix du Brésil, pistaches, noix de Macadamia ou du Queensland, et produits à base de ces fruits
- **Céleri** et produits à base de céleri
- **Moutarde** et produits à base de moutarde
- **Graines de sésame** et produits à base de graines de sésame
- **Anhydride sulfureux et sulfites** en concentration de plus de 10mg/kg ou 10mg/l
- **Lupin** et produits à base de lupin
- **Mollusques** et produits à base de mollusques

Exemple :

Pain de mie

Ingrédients : Farine de **BLE**, eau, huile de colza, sucre, levure.

Le blé fait partie des ingrédients ou substances provoquant des allergies ou intolérances et est ainsi mis en évidence dans la liste des ingrédients.

2.2.4. La quantité de certains ingrédients ou catégories d'ingrédients (QUID)

L'indication de la quantité d'un ingrédient est requise lorsque cet ingrédient :

- figure dans la **dénomination de vente de la denrée alimentaire** ou est généralement associé à cette dénomination par les consommateurs
- est **mis en évidence** dans l'étiquetage par des mots, des images ou une représentation graphique
- est **essentiel pour caractériser** une denrée alimentaire et la distinguer des produits avec lesquels elle pourrait être confondue à cause de sa dénomination ou de son aspect

Dans ces cas, la quantité de l'ingrédient en question doit être indiquée soit dans la liste d'ingrédients, soit à côté de la dénomination de vente. Il existe un certain nombre d'exceptions qui sont détaillées [sous le point 3.7.](#)

Exemple :

Un paquet de biscuits par exemple affiche sur l'emballage une image de blé et de beurre. Comme ces ingrédients sont mis en évidence dans l'emballage par des images, la quantité de ces ingrédients doit être indiquée dans la liste des ingrédients ou à côté de la dénomination de vente.

Ingrédients : Farine de **BLE** (60%), sucre, **BEURRE** (12%), **LAIT** entier, levure.

2.2.5. La quantité nette de denrée alimentaire est exprimée [...]

La quantité nette de denrée alimentaire contenue dans l'emballage doit être indiquée :

- En unités de **volume [litre, centilitre, millilitre]** pour les produits liquides
- En unités de **masse [kilogramme, gramme]** pour les autres produits

2.2.6. La date de durabilité minimale ou la date limite de consommation

Les denrées alimentaires **microbiologiquement très périssables** doivent porter une **date limite de consommation**. Lorsque la date limite de consommation est dépassée, une denrée alimentaire est considérée comme dangereuse. Toutes les autres denrées alimentaires, à savoir celles qui ne sont pas microbiologiquement très périssables, portent une date de durabilité minimale.

La **date de durabilité minimale** est indiquée comme suit :

- Lorsque la date comporte l'indication du jour elle est précédée par les termes suivants « à consommer de préférence avant le... »
- Dans les autres cas, elle est précédée des termes suivants « à consommer de préférence avant fin... »

Les termes ci-dessus sont suivis soit par la date elle-même, soit par une référence à l'endroit où la date est indiquée sur l'étiquetage.

La date se compose de l'indication, en clair et dans l'ordre, du jour, du mois et, éventuellement, de l'année. Cependant, pour les denrées alimentaires,

- Dont la durabilité est < **3 mois**, l'indication du jour et du mois est suffisante
- Dont la durabilité est > **3 mois**, mais n'excède pas 18 mois, l'indication du mois et de l'année est suffisante
- Dont la durabilité est > **18 mois**, l'indication de l'année est suffisante

EXCEPTIONS

La mention de la date de durabilité minimale n'est pas requise dans les cas suivants :

- **Fruits et légumes frais**, y compris pommes de terre, qui n'ont pas fait l'objet d'un épluchage, d'un découpage ou d'autres traitements similaires
- **Vins, vin de liqueur, vins mousseux, vins aromatisés** et des produits similaires obtenus à partir de fruits autres que le raisin ainsi que d'autres boissons fermentées obtenues à partir de raisin ou de moût de raisin
- **Des boissons titrant 10% ou plus en volume d'alcool**
- Des **produits de boulangerie et de la pâtisserie** qui, par leur nature, sont normalement consommés dans le délai de 24 heures après la fabrication
- **Des vinaigres**
- **Du sel** de cuisine
- **Des sucres** à l'état solide
- **Des produits de confiserie** consistant presque uniquement en sucres aromatisés et/ou colorés
- **Des gommes à mâcher** et produits similaires à mâcher

La **date limite de consommation** est mentionnée comme suit :

- a) Elle est précédée des termes « **à consommer jusqu'au...** »
- b) Les termes prévus au point a) sont suivis soit de la date elle-même, soit d'une référence à l'endroit où la date est indiquée sur l'étiquetage
- c) La date se compose de l'indication, en clair et dans l'ordre, du jour, du mois et éventuellement de l'année
- d) La date limite de consommation est indiquée sur chaque portion individuelle préemballée

Cette date ne peut être dépassée car la denrée est alors considérée comme dangereuse pour la santé humaine.

2.2.7. Les conditions particulières de conservation et/ou d'utilisation

Les conditions de conservation doivent être indiquées si les denrées alimentaires requièrent des conditions de conservation particulières.

Exemple : « tenir au frais », « à conserver entre +2°C et +7°C »

Pour certaines denrées alimentaires les conditions de conservation changent par exemple dès que l'emballage a été ouvert. Afin de permettre une bonne conservation ou utilisation du produit, les

conditions de conservation ainsi que le délai de consommation doivent être indiqués. Exemple : « après ouverture conserver au frais »

2.2.8. Le nom ou la raison sociale et l'adresse de l'exploitant du secteur alimentaire

L'adresse complète de l'exploitant doit figurer sur l'étiquetage (nom de l'exploitant, rue et numéro, code postale et ville). Si le produit est importé, l'adresse de l'importateur au sein de l'Union Européenne doit être indiquée sur l'étiquetage.

2.2.9. Le pays d'origine ou le lieu de provenance (lorsqu'il est prévu à l'article 26)

Des mesures verticales concernant l'origine existent pour les denrées alimentaires suivantes :

- Miel
- Fruits et légumes
- Poisson
- Viande bovine et les produits à base de viande bovine
- Huile d'olive
- Produits biologiques

2.2.10. Un mode d'emploi

L'indication du mode d'emploi n'est obligatoire que si son absence rendrait difficile un usage approprié de la denrée alimentaire.

2.2.11. Pour les boissons titrant plus de 1,2 % d'alcool en volume

Le titre alcoométrique volumique acquis doit être mentionné dans l'étiquetage pour les boissons titrant plus de 1,2% d'alcool en volume. Il est indiqué par un chiffre comportant au maximum une décimale. Il est suivi du symbole « % vol » et peut être précédé du terme « alcool » ou de l'abréviation « alc. »

2.2.12. Une déclaration nutritionnelle

La déclaration nutritionnelle doit obligatoirement contenir les éléments suivants :

La valeur énergétique, la quantité de matières grasses, acides gras saturés, glucides, sucres, protéines et sel. Le règlement (UE) n° 1169/2011 prévoit que la quantité de 'sel' soit indiquée sur l'étiquetage et non la quantité de sodium. En outre, si la teneur en sel est uniquement due à une présence naturelle du sodium, ceci peut être indiqué à proximité immédiate de la déclaration nutritionnelle.

Le règlement prévoit le contenu et la présentation de la déclaration nutritionnelle ainsi que l'indication par 100g ou 100ml. Des indications supplémentaires par portion ou unité de consommation sont possibles.

La déclaration nutritionnelle obligatoire peut être complétée par l'**indication volontaire** des nutriments suivants : acides gras mono-insaturés, acides gras polyinsaturés, polyols, amidon, fibres alimentaires, vitamines et sels minéraux énumérés à l'annexe XIII, partie A, point 1 du règlement (UE) n° 1169/2011, qui doivent être présents en **quantité significative**. Lorsque l'étiquetage d'une denrée alimentaire préemballée comporte la déclaration nutritionnelle obligatoire visée au paragraphe 1, les informations suivantes peuvent être répétées : Soit la valeur énergétique, soit la valeur énergétique

ainsi que les quantités de matières grasses, d'acides gras saturés, de sucres et de sel. ([Voir point 3.16.](#))

2.2.13. Le lot

Une denrée alimentaire doit être accompagnée d'un numéro de lot.

Au niveau national, une denrée alimentaire peut ne pas être accompagnée d'un numéro de lot si la date de durabilité minimale ou la date limite de consommation comprend au moins le jour et le mois.

2.3. Présentation des mentions obligatoires

Les mentions obligatoires sur les denrées alimentaires sont inscrites à un endroit apparent de manière à être **facilement visibles, clairement lisibles** et le cas échéant, indélébiles. Les mentions obligatoires qui figurent sur l'étiquette ou l'emballage doivent être inscrites dans un corps de caractère dont la **hauteur de x est égale ou supérieure à 1,2 mm**. Pour les emballages, dont la face la plus grande a une surface < 80cm², le corps de caractère doit avoir une taille minimale de 0,9 mm.

Les mentions suivantes doivent figurer dans le **même champ visuel** : la dénomination de vente, la quantité nette de la denrée et le titre alcoométrique pour les boissons titrant plus de 1,2% d'alcool.

2.4. Exigences linguistiques au Luxembourg

Au Luxembourg, sur base du règlement grand-ducal du 25 août 2015, les informations obligatoires doivent être indiquées dans au moins une des trois langues suivantes : **français, allemand ou luxembourgeois**.

2.5. Cas particulier de la vente à distance

Lors de la vente à distance pour les produits préemballés **toutes les informations obligatoires, sauf la date de durabilité minimale/date limite de consommation**, doivent être mises à disposition du consommateur **avant la conclusion de l'achat. Au moment de la livraison toutes les informations obligatoires doivent être fournies au consommateur** y compris la date de durabilité minimale/date limite de consommation et le numéro de lot si applicable.

2.6. Mentions obligatoires sur les denrées non-préemballées

La présence de la dénomination de la denrée alimentaire et la déclaration des substances ou produits provoquant des allergies et énumérés à l'annexe II du règlement (UE) n° 1169/2011 sont obligatoires sur les denrées alimentaires non préemballées.

La déclaration des **allergènes doit se faire sous forme écrite**, de façon bien visible et se référer clairement aux produits/substances tels que énumérés à l'annexe II du règlement (UE) n° 1169/2011. Pour les produits en vrac, l'indication des substances ou des produits provoquant des allergies ou intolérances est précédée d'une **mention contenant** le terme « **allergène** » afin d'éviter toute possibilité de confusion du consommateur. Cependant, la façon dont est transmise l'information est flexible.

Exemple :

Muffin vendu en vrac et exposé en vitrine de vente



Les substances allergènes peuvent être indiquées sur un support à côté du produit ou bien par d'autres moyens (classeur, borne d'information...).

La déclaration des allergènes pourra également se faire sur un support informatique accessible, une affiche placée à proximité des produits en vrac, sur un tableau accompagnant la carte des plats etc. Si l'information sur les allergènes se trouve dans un support non visible (par exemple un classeur rangé derrière le comptoir), une information écrite sur la présence de ce support est nécessaire.

2.7. Allégations nutritionnelles et de santé

L'utilisation d'allégations nutritionnelles et de santé est soumise au règlement CE n° 1924/2006. Les termes « allégations nutritionnelles » et « allégation de santé » sont définis ci-dessous :

- **Définition « allégation nutritionnelle »**

« toute allégation qui affirme, suggère ou implique qu'une denrée alimentaire possède des propriétés nutritionnelles bénéfiques particulières de par l'énergie qu'elle fournit, fournit à un degré moindre ou plus élevée, ou ne fournit pas et par les nutriments ou autres substances qu'elle contient, contient en proportion moindre ou plus élevée, ou ne contient pas. » Article 2.4. du règlement (CE) n° 1924/2006

- **Définition « allégation de santé »**

« toute allégation qui affirme, suggère ou implique l'existence d'une relation entre, d'une part, une catégorie de denrées alimentaires, une denrée alimentaire ou l'un de ses composants et, d'autre part, la santé » Article 2.5. du règlement (CE) n° 1924/2006

L'étiquetage nutritionnel est obligatoire pour les produits pour lesquels une allégation nutritionnelle ou de santé est faite.

Lorsque l'allégation nutritionnelle ou de santé est faite pour un nutriment en particulier, la quantité de ce nutriment doit être indiquée soit dans l'étiquetage nutritionnel, soit dans le même champ visuel que l'étiquetage nutritionnel ([Voir point 4.5.](#)).

2.7.1. Allégations nutritionnelles

Seules les allégations nutritionnelles en annexe du règlement sont autorisées sous certaines conditions. Ces conditions sont également précisées à l'annexe du règlement. Les allégations nutritionnelles qui ne se trouvent pas en annexe du règlement ne sont donc pas autorisées, sauf si une demande d'autorisation préalable a été faite auprès de la Commission européenne et que cette dernière a donné son autorisation.

2.7.2. Allégations de santé

Les allégations de santé générale sont autorisées sous condition qu'elles soient accompagnées d'une allégation de santé spécifique autorisée.

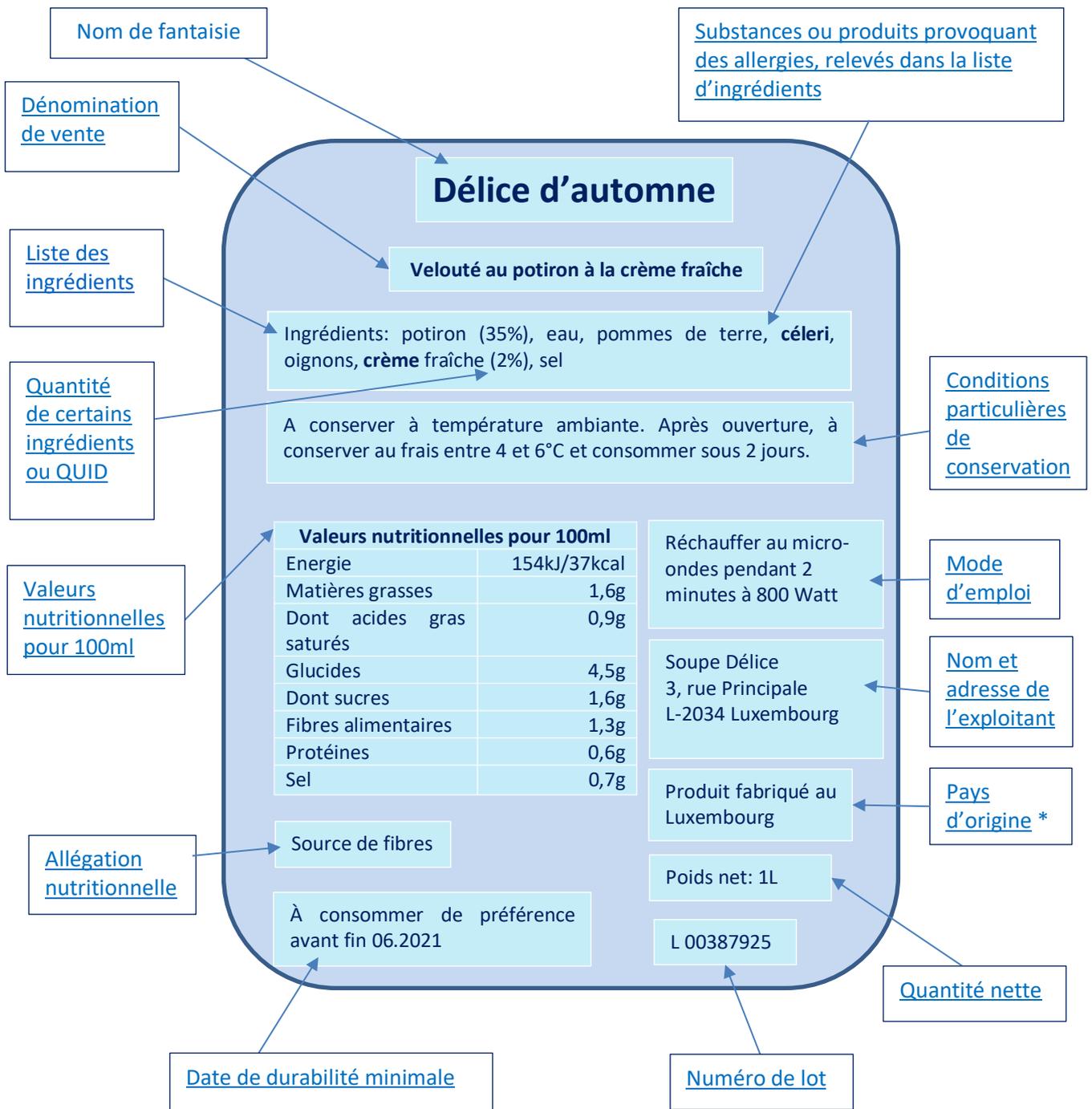
Le [registre de l'Union Européenne sur les allégations de santé](#) regroupe toutes les allégations qui ont été soumises afin d'obtenir l'autorisation d'utilisation. Il est également indiqué si l'allégation a été autorisée ou non.

Le [règlement UE n° 432/2012](#) établit une liste des allégations de santé autorisées portant sur les denrées alimentaires, autres que celles faisant référence à la réduction du risque de maladie ainsi qu'au développement et à la santé infantiles. Ces allégations peuvent également être trouvées dans le registre de l'Union Européenne sur les allégations nutritionnelles et de santé.

Le [registre des questions de l'EFSA](#) regroupe toutes les allégations de santé qui ont été soumises à l'EFSA afin d'obtenir l'autorisation d'utilisation. Pour le moment, un certain nombre de ces allégations sont tolérées, même si elles n'ont pas été autorisées par l'EFSA. Il s'agit notamment de certaines allégations de santé sur des plantes. Ces allégations doivent être étudiées davantage et une décision doit encore être prise afin d'autoriser ces allégations ou non.

Exemple :

Étiquette avec mentions obligatoires pour un produit comportant une allégation nutritionnelle



Un clic sur l'une des mentions obligatoires, vous permettra d'aboutir directement à la section correspondante.

*Le pays d'origine a été donné à titre indicatif, il n'est pas obligatoire dans ce cas précis.

Partie 1 :

Étiquetage obligatoire des

denrées alimentaires

3. Partie 1 : Étiquetage obligatoire des denrées alimentaires

3.1. Champ d'application (Art. 1)

Le règlement (UE) n° 1169/2011 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 (UE) n° 1169/2011 s'applique aussi 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.

3.2. Exigences générales et responsabilités des exploitants

3.2.1. Exigences générales

Les informations sur les denrées alimentaires **ne doivent pas induire en erreur**, notamment :

- 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 la denrée alimentaire.
- En attribuant à la denrée alimentaire des **effets ou qualités qu'elle ne possède pas**.
- En suggérant que la denrée possède des **caractéristiques particulières**, alors que toutes les autres denrées similaires possèdent les mêmes caractéristiques.

Exemple :

Une eau minérale ne peut pas afficher la mention « sans sucres » puisque, toutes les eaux minérales possèdent cette même caractéristique.

- En suggérant au consommateur 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 a été remplacé par un composant ou un ingrédient différent, en d'autres mots un **substitut**.

Les informations sur les denrées alimentaires doivent être **claires, précises et facilement compréhensibles** par les consommateurs.

Les informations sur les denrées alimentaires n'attribuent pas à celles-ci des propriétés de **prévention**, de **traitement** ou de **guérison** d'une maladie humaine, ni évoquent de telles propriétés.

3.2.2. Responsabilités (Art. 8)

Le responsable des informations sur les denrées alimentaires est l'exploitant **sous le nom ou la raison sociale duquel la denrée alimentaire est commercialisée**. Si l'exploitant n'est pas établi dans l'Union, alors l'importateur sur le marché de l'Union est le responsable des informations sur les

denrées alimentaires. La denrée alimentaire doit donc indiquer une adresse complète d'un exploitant établi dans l'**Union**.

L'exploitant du secteur alimentaire responsable des informations sur les denrées alimentaires s'assure que les informations sur les denrées alimentaires soient **présentes et exactes**.

Les exploitants du secteur alimentaire qui n'ont pas d'influence sur les informations présentes sur les denrées alimentaires veillent toutefois à ne pas fournir des denrées alimentaires pour lesquelles ils savent ou supposent que l'étiquetage n'est pas conforme.

Si l'exploitant **modifie** les informations sur l'étiquetage, il doit veiller à ce que les changements n'induisent pas en erreur. Il est dès lors responsable pour tous les changements effectués.

En ce qui concerne les responsabilités B2B (**business to business**), pour les produits qui ne sont pas destinés en tant que tel au consommateur final ni aux collectivités, les informations obligatoires doivent être fournies. Les mentions obligatoires doivent apparaître sur le préemballage, sur une étiquette attachée au préemballage ou sur les documents commerciaux se rapportant aux denrées alimentaires. Elles peuvent également être envoyées à l'exploitant avant la livraison. Cependant 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 doivent figurer sur l'**emballage extérieur**.

3.3. Informations obligatoires

3.3.1. Liste des mentions obligatoires (Art. 9)

Les mentions suivantes sont obligatoires :

- a) La **dénomination** de la denrée alimentaire
- b) La **liste des ingrédients**
- c) Les **substances ou produits provoquant des allergies** et énumérés à l'annexe II du Règlement (UE) n° 1169/2011
- d) La **quantité de certains ingrédients ou catégories d'ingrédients** (QUID)
- 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**
- h) Le **nom ou la raison sociale et l'adresse** de l'exploitant du secteur alimentaire
- 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
- k) Pour les boissons titrant plus de 1,2 % d'alcool en volume, **le titre alcoométrique volumique acquis**
- l) Une **déclaration nutritionnelle**
- m) Un **numéro de lot** (règlement grand-ducal du 25/8/2015)

En décembre 2020, la Commission européenne a lancé le « Food Labelling Information System (FLIS) ». Il s'agit d'un outil informatique qui permet à l'utilisateur de choisir un aliment ou une catégorie d'aliments et de retrouver ainsi les mentions obligatoires à afficher sur l'emballage pour le produit en question. Cet outil informatique est disponible dans 23 langues et réfère aussi à la législation en vigueur.

Plus d'informations ainsi que l'accès à la plateforme peuvent être trouvées sous le lien suivant : [Food Labelling Information System \(FLIS\) | Food Safety \(europa.eu\)](#)

3.3.2. Mentions obligatoires complémentaires (Art. 10)

Outre les mentions obligatoires énumérées à l'article 9, des mentions obligatoires supplémentaires sont prévues à l'annexe III du règlement (UE) n° 1169/2011 pour des types ou catégories spécifiques de denrées alimentaires.

Pour les denrées alimentaires suivantes, l'étiquetage doit comporter une ou plusieurs mentions obligatoires complémentaires (pour de plus amples informations veuillez consulter l'annexe III règlement (UE) n° 1169/2011) :

- Denrées alimentaires emballées dans certains **gaz**
 - « *conditionné sous atmosphère protectrice* »

- Denrées alimentaires contenant des **édulcorants**
 - « *avec édulcorants* »
 - « *avec sucre(s) et édulcorant(s)* »
 - « *contient une source de phénylalanine* »
 - « *une consommation excessive peut avoir des effets laxatifs* »

- Denrées alimentaires contenant de l'**acide glycyrrhizinique** ou son sel d'ammonium
 - « *contient de la réglisse* »
 - « *contient de la réglisse – les personnes souffrant d'hypertension doivent éviter toute consommation excessive* »

- Boissons à teneur élevée en **caféine** ou denrée alimentaire avec adjonction de caféine
 - « *teneur élevée en caféine, déconseillé aux enfants et aux femmes enceintes ou allaitantes* »
 - « *contient de la caféine, déconseillé aux enfants et aux femmes enceintes* »

- Denrées alimentaires avec adjonction de **phytostérols**, esters de phytostérol, phytostanols ou esters de phytostanol
 - « *contient des stérols végétaux ajoutés* »
 - « *contient des stanols végétaux ajoutés* »

- **Viandes congelées**, préparations de viandes congelées et **produits non transformés de la pêche congelés**
 - Date de congélation ou date de première congélation si le produit a été congelé à plusieurs reprises

Exemple :

Un exploitant vend un produit contenant plus de 10% de sorbitol. Comme le sorbitol est un édulcorant et fait partie de la catégorie des polyols, la dénomination de la denrée alimentaire

devra être assortie de la mention « avec édulcorant(s) » et l'étiquetage devra porter la mention « Une consommation excessive peut avoir des effets laxatifs. »

3.3.3. Présentation des mentions obligatoires (Art. 12 et 13)

Les mentions obligatoires sur les denrées alimentaires sont inscrites à un endroit apparent de manière à être **facilement visibles, clairement lisibles et indélébiles**.

Ces informations obligatoires doivent figurer sur le préemballage ou sur une étiquette jointe à ce dernier.

Les mentions obligatoires qui figurent sur l'étiquette ou l'emballage doivent être clairement lisibles dans un corps de caractère dont la **hauteur de x** est égale ou supérieure à **1,2 mm**.

Pour les emballages et récipients dont la face la plus grande a une **surface < 80 cm²**, la hauteur de x doit être égale ou supérieure à **0,9 mm**.

N.B.

Ceci vaut pour la surface de l'emballage et non la surface de l'étiquette. Pour des récipients cylindriques, il faut calculer la surface du cylindre.

Les mentions suivantes doivent figurer dans le **même champ visuel** :

- **Dénomination** de vente
- La **quantité nette** de la denrée
- Le **titre alcoométrique** pour les boissons titrant plus de 1,2% d'alcool

3.3.4. Vente à distance (Art. 14)

- a) Pour les **produits préemballés** toutes les informations obligatoires, **sauf la date** et le **numéro de lot** si besoin, doivent être mises à disposition du consommateur avant la conclusion de l'achat. Au moment de la livraison **toutes les informations obligatoires** doivent être fournies au consommateur.
- b) Ces dispositions ne s'appliquent cependant pas aux denrées alimentaires vendues par des distributeurs automatiques.
- c) Lors de la **vente à distance** (par exemple : déjeuners take-away réservés par téléphone ou internet) pour les **denrées alimentaires en vrac**, les informations allergènes doivent être mises à disposition du consommateur **avant la conclusion de l'achat**. En outre, l'information sur les **allergènes** doit aussi être mise à disposition du consommateur lors de la livraison.

N.B.

Ceci vaut pour toutes les denrées alimentaires vendues sur internet. **Toutes les mentions obligatoires** pour les **denrées alimentaires préemballées** doivent donc être fournies au consommateur **avant la conclusion de l'achat**. Par conséquent, elles doivent être présentes **sur le site internet**.

3.3.5. Exigences linguistiques (Art. 15)

Au Luxembourg, sur base du règlement grand-ducal du 25 août 2015, les informations obligatoires doivent être indiquées dans au moins une des trois langues suivantes : **français, allemand** ou **luxembourgeois**.

3.3.6. Omission de certaines mentions obligatoires (Art. 16)

EXCEPTIONS

Dans les cas suivants, certaines mentions obligatoires ne sont pas soumises à l'obligation d'étiquetage :

Dans le cas de **bouteilles en verre** destinées à être réutilisées, qui sont marquées de manière indélébile et qui ne portent ni étiquette, ni bague, ni collerette, seules les mentions suivantes sont obligatoires :

- La **dénomination** de la denrée alimentaire
- Les **allergènes**
- La **quantité nette**
- La **date de durabilité minimale** ou la **date limite de consommation**
- Une **déclaration nutritionnelle**

Dans le cas d'emballages ou de récipients dont la face la plus grande a une **surface inférieure à 10 cm²**, seules les mentions suivantes sont obligatoires :

- La **dénomination** de la denrée alimentaire
- Les **allergènes**
- La **quantité nette**
- La **date** de durabilité minimale ou la date limite de consommation

Pour ces emballages la liste des ingrédients est fournie par d'autres moyens ou est mise à disposition du consommateur à sa demande.

La **déclaration nutritionnelle** n'est pas obligatoire pour les denrées alimentaires énumérées à **l'annexe V du règlement (UE) n° 1169/2011** ([voir Annexes 6.3.](#)).

Pour les **boissons titrant plus de 1,2% d'alcool** en volume, la liste des ingrédients et la déclaration nutritionnelle ne sont pas obligatoires.

Au niveau national **la déclaration nutritionnelle n'est pas obligatoire pour les denrées alimentaires produites par des micro-, petites et moyennes entreprises** au sens de l'article 4 du règlement grand-ducal du 16 mars 2005 portant adaptation de la définition des micro-, petites et moyennes entreprises fournissant directement le consommateur final ou les établissements de détail locaux. Il s'agit notamment d'entreprises ayant moins de 250 salariés et ne dépassant pas un certain chiffre d'affaires et bénéfice.

Un exploitant du secteur alimentaire peut choisir de déclarer ces substances sur base volontaire, mais dans ce cas il devra veiller à être conforme aux dispositions de la section 3 du chapitre IV du règlement (articles 29-35).

L'exemption pour les produits mentionnés ci-dessus ne s'applique pas lorsqu'une allégation nutritionnelle ou de santé est faite conformément au règlement (CE) n° 1924/2006 (voir article 49 du règlement (UE) n° 1169/2011).

De même pour les produits qui ont été fortifiés avec des vitamines ou minéraux conformément au règlement (CE) n° 1925/2006 (voir article 50 du règlement (UE) n° 1169/2011).

3.4. Dispositions détaillées sur les mentions obligatoires

3.4.1. Dénomination de la denrée alimentaire (Art. 17)

La dénomination de la denrée alimentaire est sa dénomination légale. En l'absence d'une telle dénomination, la dénomination est son nom usuel. À défaut d'un tel nom ou si celui-ci n'est pas utilisé, un nom descriptif est à indiquer.

Lorsqu'une denrée alimentaire est fabriquée et commercialisée dans un Etat membre sous une dénomination légale, il est autorisé d'utiliser cette même dénomination, quand cette denrée alimentaire est vendue dans un autre Etat membre. Cependant, si la dénomination de vente ne permet pas au consommateur de cet Etat membre de connaître la nature réelle de la denrée alimentaire, des informations descriptives doivent accompagner cette dénomination.

Dans des cas exceptionnels, si la dénomination de la denrée alimentaire fabriquée dans un Etat membre est différente (composition ou fabrication) de la dénomination de la denrée alimentaire qu'elle désigne dans un autre Etat membre, cette dénomination n'est pas utilisée.

Une dénomination protégée dans le cadre de la propriété intellectuelle, une marque de commerce ou de fabrication ou une dénomination de fantaisie ne peut se substituer à la dénomination de la denrée alimentaire.

Exemple 1 :

Dénomination légale : confiture de fraises

Il s'agit dans ce cas d'une dénomination légale. En effet, un règlement grand-ducal définit le terme « confiture » et les conditions à respecter afin d'utiliser une telle dénomination.

Exemple 2 :

Nom usuel : spaghettis

Le terme spaghettis est un nom usuel. En effet, il n'existe pas de règlement définissant le terme spaghettis, mais il s'agit d'un terme qui permet au consommateur de connaître la nature réelle de la denrée alimentaire.

Exemple 3 :

Nom descriptif : Barre de céréales enrobée de chocolat

Dans ce cas, un nom descriptif est utilisé. Un nom commercial ou de fantaisie peut également être présent sur l'emballage, mais le nom descriptif est à indiquer obligatoirement afin de permettre au consommateur de connaître la nature réelle de la denrée alimentaire.

3.4.2. Mentions obligatoires dont la dénomination de la denrée alimentaire est assortie (Annexe VI du règlement (UE) n° 1169/2011)

- a) La dénomination de vente doit être accompagnée d'une indication sur l'**état physique** dans lequel se trouve la denrée alimentaire ou sur le **traitement spécifique** qu'elle a subi (p. ex. : en poudre, recongelé, lyophilisé, surgelé, concentré, fumé) si l'absence de cette information était susceptible d'induire le consommateur en erreur.
- b) Si une denrée alimentaire finie a été congelée avant la vente et par après est **vendue décongelée**, la dénomination de la denrée alimentaire doit être accompagnée de la mention « décongelée ».

EXCEPTIONS

Dans les cas suivants, la mention « **décongelé** » ne s'applique pas

- Ingrédients présents dans le produit fini
 - La congélation représente une étape technique nécessaire dans la production
 - La décongélation n'a pas d'impact sur la sécurité ou la qualité de l'aliment (preuve à charge de l'exploitant)
- c) Les denrées alimentaires traitées par **rayonnement ionisant** doivent porter soit la mention « **irradié** », soit la mention « **traité par rayonnement ionisants** » et d'autres mentions prévues dans la directive 1999/2/CE du Parlement européen et du Conseil.
 - d) Si un composant normalement présent dans une denrée alimentaire a été remplacé par un composant ou un ingrédient différent, le **substitut** doit être clairement indiqué sur l'étiquetage, outre la liste des ingrédients :
 - à proximité immédiate du nom du produit ; et
 - en utilisant un corps de caractère tel que la hauteur de x soit au moins égale à 75% de celle du nom du produit et avoir une hauteur minimale de 1,2 mm.
 - e) Si des produits à base de viande, des préparations de viandes et des produits de la pêche contiennent des **protéines ajoutées**, y compris des protéines hydrolysées, provenant d'autres espèces animales, la dénomination de la denrée alimentaire doit comporter l'indication de la présence de ces protéines et de leur origine.
 - f) Dans le cas des produits à base de viande et des préparations de viandes qui ont l'apparence d'un morceau, d'un rôti, d'une tranche, d'une portion ou d'une carcasse de viande, la dénomination de la denrée alimentaire doit comporter l'indication de **la présence d'eau ajoutée** si celle-ci représente plus de 5% du poids du produit fini. Les mêmes dispositions s'appliquent pour les produits de la pêche et les préparations de ces produits.
 - g) Les produits à base de viande, les préparations de viandes et les produits de pêche qui peuvent donner **l'impression d'être faits d'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 des enzymes alimentaires ou d'autres procédés, portent les indications suivantes :
 - En français : « **viande reconstituée** » ou « **poisson reconstitué** »
 - En allemand : « **aus Fleischstücken zusammengefügt** » ou « **aus Fischstücken zusammengefügt** »

- h) La viande hachée doit porter des indications sur sa composition, comme établi à l'annexe VI, partie B du règlement (UE) n° 1169/2011. Ces critères de composition sont contrôlés sur la base d'une moyenne journalière :

	Teneur en matières grasses	Rapport collagène sur protéines de viande (*)
Viandes hachées maigres	≤ 7 %	≤ 12 %
Pur bœuf haché	≤ 20 %	≤ 15 %
Viandes hachées contenant de la viande de porc	≤ 30 %	≤ 18 %
Viandes hachées d'autres espèces	≤ 25 %	≤ 15 %

(*) Le rapport collagène sur protéines de viande est exprimé en pourcentage de collagène par rapport aux protéines de viande. La teneur en collagène est égale à la teneur en hydroxyproline multipliée par un facteur 8.

Tableau 1 - Etiquetage viande hachée

L'étiquetage de la viande hachée porte les exigences incluses dans l'annexe III, section V, chapitre IV, du règlement (CE) n° 853/2004, et aussi les expressions suivantes :

- « pourcentage de matières grasses inférieur à ... »
- « rapport collagène sur protéines de viande inférieur à ... »

Si le **boyau** d'une saucisse ou d'un saucisson n'est **pas comestible**, ceci doit être indiqué sur l'étiquetage.

N.B.

La dénomination de vente d'une denrée alimentaire est celle qui est définie par les dispositions de l'Union européenne qui lui est applicable. A défaut de dispositions, la dénomination de vente est la dénomination prévue par les dispositions réglementaires applicables au Luxembourg.

3.5. Liste des ingrédients (Art. 18 et Annexe VII du règlement (UE) n° 1169/2011)

De façon générale, la liste des ingrédients est assortie d'un intitulé ou précédée d'une mention appropriée « ingrédients » ou comportant ce terme et comprend tous les ingrédients de la denrée alimentaire dans l'ordre décroissant de leur importance pondérale au moment de leur mise en œuvre dans la fabrication de la denrée.

Un **ingrédient composé** (c.-à-d. un ingrédient élaboré à partir de plusieurs ingrédients) peut figurer dans la liste des ingrédients en fonction de son importance pondérale, et doit être immédiatement suivi de l'énumération de ses propres ingrédients.

Exemple :

Ingrédients : Farine de **BLE**, Sauce tomate (tomates, eau, concentré de tomates, sel, poivre, épices), carottes, champignons

EXCEPTION

L'énumération des constituants d'un ingrédient n'est pas obligatoire lorsque :

- La composition de l'ingrédient composé est définie dans le cadre d'une réglementation de l'Union en vigueur et que l'ingrédient composé ne représente que 2% dans le produit fini.
- Les ingrédients composés consistant en mélanges d'épices et/ou de plantes aromatiques qui interviennent pour moins de 2% dans le produit fini
- Lorsque l'ingrédient composé est une denrée alimentaire pour laquelle la liste des ingrédients n'est pas exigée par la réglementation de l'Union

N.B.

Les deux premières dispositions ne s'appliquent pas aux **additifs** qui ont une **fonction technologique dans le produit fini**.

Les ingrédients sont désignés par leur nom spécifique. Cependant, certains **ingrédients** peuvent être **désignés sous le nom de la catégorie** à laquelle ils appartiennent :

- « **Huile** » complétée par « animale » ou par l'indication d'origine spécifique animale.
- « **Graisse** » ou « **matière grasse** » complétée soit par « animale » soit par l'indication de l'origine spécifique animale.
L'expression « totalement hydrogénée » ou « partiellement hydrogénée », selon le cas, doit accompagner la mention d'une graisse hydrogénée.
- « **Farine** », suivie de l'énumération des espèces de céréales dont elle provient par ordre d'importance pondérale décroissante.
- « **Amidon(s)/Fécule(s)** »
- « **Poisson(s)** »
- « **Fromage(s)** »
- « **Epices** » ou « **mélange d'épices** »
- « **Plante(s) aromatique(s)** » ou « **mélange(s) de plantes aromatique(s)** »
- « **Gomme base** »
- « **Chapelure** »
- « **Sucres** »
- « **Dextrose** »
- « **Sirop de glucose** »
- « **Protéines de lait** »
- « **Beurre de cacao** »
- « **Vin** »
- « **Viande(s) de ...** » et le ou les noms de l'espèce ou des espèces animales dont elles proviennent

Pour plus d'informations concernant la définition de la catégorie, se référer à l'annexe VII du règlement (UE) n° 1169/2011.

3.5.1. Omission de la liste des ingrédients (Art. 19)

Pour les denrées alimentaires suivantes, la liste des ingrédients n'est pas requise :

- Les **fruits et légumes frais entiers**
- Les **eaux gazéifiées**
- Les **vinaigres de fermentation** provenant d'un seul produit et auxquels aucun autre ingrédient n'a été ajouté
- Les **fromages, le beurre, les laits et crèmes fermentés** d'autres ingrédients n'ont pas été ajoutés à part des produits lactés, des enzymes alimentaires et des cultures de microorganismes nécessaires à la fabrication ou pour les fromages fondus ou frais que le sel nécessaire à leur fabrication
- Les **produits ne comportant qu'un seul ingrédient** à condition que la dénomination soit identique au nom de l'ingrédient ou permette de déterminer la nature de l'ingrédient sans risque de confusion
- Les **boissons titrant plus de 1,2% d'alcool** en volume

3.5.2. Omission de constituants d'une denrée de la liste des ingrédients (Art. 20)

En outre les constituants suivants peuvent être omis de la liste des ingrédients :

- a) Les constituants d'un ingrédient qui sont temporairement soustraits** de celui-ci durant le processus de fabrication et qui par la suite y sont rajoutés dans des proportions qui ne dépassent pas la teneur d'origine.

Exemple :

La graisse qui est enlevée pendant la fabrication d'une denrée et qui est rajoutée par après à des quantités égales ou inférieures à la teneur en graisse d'origine.

- b) Les additifs et enzymes alimentaires**

- Dont la présence dans la denrée alimentaire repose exclusivement sur le fait que ces additifs étaient contenus dans un ou plusieurs ingrédients de cette denrée alimentaire, et qu'ils ne remplissent pas de fonction technologique dans le produit final
- Qui sont utilisés en tant qu'auxiliaire technologique

- c) Les supports** et les substances qui ne sont pas des additifs mais qui sont utilisés de la même manière et dans le même but que les supports et à des doses strictement nécessaires.

Exemple : Des supports pour colorants

- d) Les substances** qui ne sont pas des additifs, mais qui sont utilisées de la même manière et dans le même but que les **auxiliaires technologiques** et qui sont toujours présentes dans le produit fini, même sous une forme modifiée.

- e) L'eau** n'est pas requise dans la liste des ingrédients :

- Lorsque l'eau est utilisée lors de la fabrication uniquement pour reconstituer dans son état d'origine un ingrédient utilisé sous forme concentrée ou déshydratée
- Lorsque l'eau agit comme liquide de couverture, qui n'est pas consommé

3.6. Déclaration de certaines substances et produits provoquant des allergies ou intolérances (dits les allergènes) (Art. 21 et Annexe II du règlement (UE) n° 1169/2011)

Obligations pour tous les exploitants du secteur alimentaire

Le règlement (UE) n° 1169/2011 introduit une nouvelle obligation qui s'applique à tous les exploitants du secteur alimentaire. Non seulement, la déclaration de présence des **14 allergènes** énumérés à l'**annexe II** du règlement est obligatoire sur les produits **préemballés**, mais **également** sur les produits **non-préemballés**.

Ainsi, pour les établissements, tels que les boulangeries, pâtisseries, boucheries, traiteurs, mais aussi pour les restaurants, cantines, take-aways, qui préparent et vendent des denrées alimentaires non-préemballées au consommateur final, le règlement introduit l'obligation de fournir l'information sur les allergènes.

3.6.1. Substances ou produits provoquant des allergies ou intolérances (Annexe II du règlement (UE) n° 1169/2011)

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
 - b) Maltodextrine à base de blé
 - 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. **Arachide 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
 - b) Des tocophérols mixtes naturels (E306), du D-alpha-tocophérol naturel, de l'acétate 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 10mg/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

N.B. :

L'utilisation de **symboles** seuls pour l'indication de la présence d'allergènes n'est **pas autorisée**. Les symboles ne peuvent qu'être utilisés en complément de la déclaration obligatoire.

3.6.2. Déclaration de substances ou produits provoquant des allergies ou intolérances pour les produits préemballés

Les substances ou produits provoquant des allergies ou intolérances sont à indiquer comme suit :

- a) Les substances ou produits provoquant des allergies sont indiqués dans la liste des ingrédients accompagnés d'une **référence claire** au nom de la substance ou du produit tel qu'énuméré à l'annexe II du règlement (UE) n° 1169/2011.
- b) Le nom de la substance ou du produit énuméré à l'annexe II du règlement est **mis en évidence** par différents caractères (taille, style, couleur), pour le distinguer clairement du reste de la liste des ingrédients.

En **l'absence de liste des ingrédients**, l'indication des substances ou produits provoquant des allergies ou intolérances se fait par le terme « **contient** » suivi du nom de la substance ou du produit énuméré à l'annexe II du règlement.

La source doit être déclarée pour tous les ingrédients même si plusieurs ingrédients ou auxiliaires technologiques proviennent de la même substance ou du même produit allergène.

L'indication de la substance ou du produit provoquant des allergies ou intolérances n'est pas requise lorsque la dénomination de la denrée alimentaire fait clairement référence au nom de la substance ou au produit concerné.

Exemple 1 :

L'exploitant du secteur alimentaire est libre de choisir la façon dont les substances ou produits provoquant des allergies ou intolérances peuvent être mis en évidence.

- Ingrédients : farine de **blé, œufs, amandes**
- Ingrédients : farine de BLÉ, ŒUFS, AMANDES

Exemple 2 :

Lorsque la dénomination d'un ingrédient est composée de plusieurs mots (ex : petit lait), alors le terme/mot se référant au produit/à la substance provoquant des allergies ou intolérances de l'annexe II du règlement (UE) n° 1169/2011 doit être mis en évidence.

- Ingrédients : concentré de **lait** demi-écrémé partiellement reconstitué, sucre, graisses végétales (noix de coco et palme), petit **lait**, dextrose, arôme
- Ingrédients : poudre de **lait** écrémé, lécithine de **soja**, eau, amidon de riz

Exemple 3 :

Si la dénomination de l'ingrédient est un mot composé et que l'un des mots est un produit/une substance provoquant des allergies ou intolérances de l'annexe II du règlement, il y a deux façons de mettre l'allergène en évidence :

Weizenmehl peut être indiqué de la façon suivante « **Weizenmehl** » ou le mot entier peut être mis en évidence « **Weizenmehl** ».

Exemple 4 :

Si des denrées alimentaires sont vendues sous un nom pas forcément connu de la population générale, il n'est pas évident pour le consommateur de connaître les produits/substances de l'annexe II du règlement qu'elles contiennent. Dans ce cas, le nom de la denrée alimentaire ou de l'ingrédient doit être suivi d'un qualificatif qui permet de déterminer la présence de substances ou produits provoquant des allergies ou intolérances.

Les substances ou produits provoquant des allergies ou intolérances de l'annexe II du règlement doivent être indiqués entre parenthèses et mis en évidence après l'espèce qui les précède.

Huître (**mollusque**), loup de mer (**poisson**), crevettes (**crustacé**), pangasius (**poisson**), edamame (**soja**), khorasan (**blé**)

Exemple 5 :

Certains produits n'ont pas besoin d'afficher une liste d'ingrédients ([voir point 3.5.1.](#)), comme p. ex. les boissons alcooliques titrant plus de 1,2% d'alcool par volume. Cependant, s'il y a présence de substances ou produits provoquant des allergies ou intolérances énumérés à l'annexe II du règlement et que le nom du produit n'y fait pas clairement référence, ces substances doivent être indiquées et précédées par le terme « contient ».

Donc si le vin contient des sulfites il faut mettre « contient : **sulfites** »

Exemple 6 :

Dans le cas où un ingrédient contient des sulfites, il faut tenir compte de la possibilité de transfert. Si la concentration de sulfites additionnée est > 10mg/kg dans le produit fini, alors tous les ingrédients qui contiennent des sulfites doivent être accompagnés d'une parenthèse avec le terme « sulfites ».

Ingrédients : framboises, raisins (**sulfites**), prunes (**sulfites**), pommes, ananas

N.B. :

Si une liste d'ingrédients figure sur l'étiquetage, le règlement n'autorise pas l'utilisation d'informations facultatives sur les substances ou produits provoquant des allergies ou intolérances, comme « contient : lait, œufs, blé », qui répètent la déclaration obligatoire de ces substances et produits. L'information ne peut être fournie que dans le format obligatoire : mis en évidence dans la liste des ingrédients.

3.6.3. Substances ou produits provoquant des allergies ou intolérances – les détails

1. Céréales contenant du gluten

Cette catégorie inclut le **blé** (Weizen), le **seigle** (Roggen), l'**orge** (Gerste), l'**avoine** (Hafer), l'**épeautre** (Dinkel), le **kamut** (Kamut) ou leurs souches hybridées.

Les céréales au gluten doivent être déclarées dans la liste des ingrédients en indiquant le nom spécifique de la céréale, puisque certaines personnes réagissent à une céréale mais pas à une autre. L'inclusion volontaire de « gluten » accompagnant la déclaration obligatoire de la céréale au gluten est possible. Cependant, la céréale doit être mise en évidence et non pas le gluten, comme dans l'exemple suivant « **avoine** (gluten) ».

L'indication de « gluten » dans la liste des ingrédients est conforme lorsque du gluten en tant qu'ingrédient a été ajouté à la denrée alimentaire.

Si des denrées alimentaires portent l'indication facultative « **sans gluten** » elles doivent être **conformes aux dispositions du règlement d'exécution (UE) n° 828/2014** de la Commission du 30 juillet 2014 relatif aux exigences applicables à la fourniture d'informations aux consommateurs concernant l'absence ou la présence réduite de gluten dans les denrées.

2. Crustacés et produits à base de crustacés

L'annexe II du règlement (UE) n° 1169/2011 n'indique pas d'espèces spécifiques de crustacés, ce qui signifie que tous les types de crustacés sont concernés (p. ex. : langoustines, crevettes, crabe). L'étiquetage des crustacés doit faire référence à la mention telle qu'indiquée dans l'annexe II du règlement.

Exemple : langoustines (**crustacés**), homard (**crustacés**), crevettes (**crustacés**)

3. Œufs et produits à base d'œufs

L'annexe II du règlement n'indique pas d'espèces spécifiques d'œufs, il s'agit en l'occurrence d'œufs de tous les oiseaux d'élevage. Pour cette raison, tous les œufs doivent être mis en évidence lorsqu'ils sont utilisés comme ingrédient ou comme auxiliaire technologique.

4. Poissons et produits à base de poissons

L'annexe II du règlement n'indique pas d'espèces spécifiques de poissons, mais se reporte donc à toutes les espèces de poissons. Ainsi dans la liste des ingrédients, il importe de faire référence au terme générique « poisson » comme indiqué à l'annexe II du règlement.

Exemple : colin d'Alaska (**poisson**), saumon (**poisson**), sole (**poisson**)

5. Arachides et produits à base d'arachides

Alors que les arachides sont souvent appelées cacahuètes, le terme « arachide » doit être utilisé pour l'étiquetage des substances ou produits provoquant des allergies ou intolérances, tel que précisé à l'annexe II du règlement. Les huiles d'arachide raffinée et non-raffinée doivent aussi être étiquetées en faisant référence au terme « arachide ».

6. Soja et produits à base de soja

Le terme « soja » est suffisant pour indiquer la présence de cet allergène. Cependant, pour les produits à base de soja pour lesquels la présence de soja en tant qu'ingrédient n'est pas clair, tel que le tofu et l'edamame, il faut ajouter le terme « soja ».

Exemple : tofu (**soja**), edamame (**soja**)

7. Lait et produits à base de lait

L'annexe II du règlement ne donne pas de précisions quant au type d'animal dont le lait provient. Donc le terme « lait » se réfère à tout lait de mammifère. La présence de lait doit être indiquée si celui-ci est utilisé dans la fabrication d'un produit comme ingrédient ou comme auxiliaire technologique.

Certains produits laitiers (le fromage, le lait fermenté, le beurre et la crème) n'ont pas besoin de liste d'ingrédients si leur liste d'ingrédients se limite aux ingrédients suivants : acide lactique, enzymes alimentaires, cultures microbiologiques et pour le fromage, du sel.

Puisque l'utilisation des dénominations « crème », « beurre » et « yaourt » n'est autorisée que si ces produits ont été préparés avec du lait de mammifère et qu'il est ainsi sous-entendu que ces produits contiennent du lait, la référence au terme « lait » n'est pas nécessaire. Les termes **fromage, beurre, crème** peuvent ainsi être mis en évidence dans la liste des ingrédients afin de marquer la présence d'un produit laitier.

8. Fruits à coque

En ce qui concerne les fruits à coque, le nom générique n'est pas suffisant. La référence au fruit à coque précis doit être mise en évidence dans la liste des ingrédients. Il s'agit des fruits à coque suivants : **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 les 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

Ce terme se réfère à la plante entière : aux fruits, aux grains, à la racine et à l'huile de céleri.

10. Moutarde et produits à base de moutarde

Ce terme inclut la plante de moutarde et ses produits dérivés : les feuilles, les grains, la farine et l'huile de moutarde.

11. Graines de sésame et produits à base de graines de sésame

Ce terme se réfère aux graines de sésame et aux produits fabriqués à partir de graines de sésame.

12. Anhydride sulfureux et sulfites

L'indication d'anhydride sulfureux et de sulfite est obligatoire, lorsque ces ingrédients ont été intentionnellement ajoutés à la fabrication de denrées alimentaires.

En cas d'utilisation en tant qu'additif, l'indication de la catégorie de cet additif (comme « conservateur ») suivi uniquement par le numéro E est permise sous le règlement n°1333/2008 concernant les additifs alimentaires, mais n'est pas suffisante pour répondre aux obligations établies par la déclaration des allergènes. L'inscription « sulfites » ou « anhydride sulfureux » doit alors être clairement indiquée sur l'étiquetage.

Il n'est pas obligatoire d'indiquer la présence de l'anhydride sulfureux et des sulfites, s'ils ne dépassent pas 10mg/kg ou 10mg/litre dans le produit fini.

13. Lupin et produits à base de lupin

Ce terme générique s'applique à toutes les sortes de lupin. La farine de lupin est une farine qui ne contient pas de gluten.

14. Mollusques et produits à base de mollusques

L'annexe II n'indique pas d'espèces spécifiques de mollusques, donc tous les types de mollusques sont concernés (p. ex. : calamars, coquilles, moules, huîtres). L'indication d'ingrédients comprenant des mollusques, doit clairement faire référence aux termes de l'annexe II du règlement.

Exemple : moules (**mollusques**), huîtres (**mollusques**)

3.6.4. Déclaration des allergènes pour les produits non préemballés

Les informations ci-dessous fournissent des conseils sur les dispositions de la déclaration obligatoire des substances ou produits provoquant des allergies ou intolérances pour les produits non-préemballés ou préemballés en vue de leur vente immédiate, comme par exemple des plats servis dans des restaurants, des cantines, des pains ou des fromages vendus d'un comptoir ou des produits de viandes vendus chez le boucher.

N.B.

Les personnes individuelles qui ne sont pas des exploitants du secteur alimentaire et qui offrent des produits par exemple dans le cadre d'un événement de charité lors d'une vente de gâteau, n'ont pas besoin de suivre les dispositions sur la déclaration des allergènes. (voir considérant 15 – règlement (UE) n° 1169/2011)

Les exploitants du secteur alimentaire qui livrent des denrées alimentaires à **d'autres exploitants du secteur alimentaire** qui ne sont ni destinées au consommateur final ni aux collectivités veillent cependant à fournir les informations nécessaires pour que les obligations d'étiquetage puissent être respectées. La totalité du secteur alimentaire est responsable de l'étiquetage correct des substances allergènes présentes dans les denrées alimentaires qu'ils fournissent.

Les exploitants du secteur alimentaire possèdent une certaine flexibilité en ce qui concerne la transmission et la **présentation de la déclaration obligatoire des allergènes**. Il n'est pas nécessaire d'indiquer une liste des ingrédients complète, mais les ingrédients allergènes doivent être indiqués. Il ne faut pas oublier que les allergènes indiqués doivent clairement se référer aux produits/substances énumérés à l'annexe II du règlement (UE) n° 1169/2011. L'information sur les allergènes doit comprendre **tous les allergènes** présents dans un plat.

Lorsque des plats sont servis dans le cadre d'un **buffet**, l'information sur les allergènes doit être faite pour chaque plat séparément. Lorsque des produits **en vrac** sont **offerts gratuitement**, par exemple dans le cadre d'un événement marketing, ou des snacks offerts par des hôtels ou des compagnies aériennes, ces produits doivent comprendre l'information sur la présence d'allergène.

3.6.5. Mesures nationales

Les mesures nationales prévoient que la déclaration des allergènes doit se faire **sous forme écrite et de façon bien visible**. Pour les denrées alimentaires non préemballées, l'indication des substances ou des produits provoquant des allergies ou intolérances est précédée d'une mention contenant le terme « **allergène** » afin d'éviter toute possibilité de confusion du consommateur. Cependant, la façon dont est transmise l'information est flexible.

La déclaration allergène peut se faire sur un support informatique accessible, une affiche placée à proximité des produits en vrac, un tableau accompagnant la carte des plats etc. Si l'information sur les allergènes est dans un support rangé à part, une information écrite et bien visible pour le consommateur sur la présence de ce support est nécessaire.

Le Luxembourg a introduit une dérogation nationale par règlement grand-ducal pour les structures encadrées, telles que les hôpitaux, les maisons de soin, les foyers de jours, les crèches, les services d'éducation et d'accueil etc. Ces structures n'ont pas besoin de fournir pour chaque plat les informations écrites sur les allergènes à condition qu'elles aient une clientèle identifiée et connue à l'avance et qu'elles aient mis en place des systèmes par écrit qui permettent de recenser les allergies et intolérances de leurs consommateurs. Des procédures écrites doivent également être mises en place afin d'assurer un approvisionnement de denrées alimentaires exemptes des différentes substances allergènes aux personnes concernées.

Une déclaration des allergènes n'est pas obligatoire lorsque des personnes demeurant dans des structures encadrées cuisinent pour elles-mêmes et le personnel employé. Par contre si ces personnes contribuent à l'élaboration de plats pour des tiers, la réglementation s'applique.

Les produits non-préemballés qui doivent selon le règlement (UE) n° 1169/2011 être munis d'une déclaration des substances ou produits provoquant des allergies ou intolérances, sont définis comme étant des produits qui sont vendus en vrac, emballés sur le lieu de vente à la demande du consommateur ou préemballés en vue de leur vente immédiate. Ces produits sont destinés à être

N.B. :

Toutes les denrées alimentaires préemballées vendues en libre-service doivent afficher toutes les mentions obligatoires. Ceci vaut également pour les denrées alimentaires préemballées en vue de leur vente immédiate si celles-ci sont vendues en libre-service.

vendus **immédiatement**, en d'autres mots, au plus tard le jour suivant leur fabrication et pas en libre-service.

3.6.6. Contamination croisée et étiquetage par précaution

La déclaration des substances ou produits provoquant des allergies ou intolérances qui ont été intentionnellement ajoutés au produit est obligatoire. Si le risque de contamination croisée est réel, l'exploitant du secteur alimentaire peut afficher la mention « peut contenir ». Cependant, les exploitants du secteur alimentaire doivent mettre en place des mesures de gestion du risque de contamination croisée et le réduire autant que possible. Ainsi l'utilisation d'un étiquetage de précaution ne doit se faire qu'après une analyse de risque rigoureuse et lorsqu'un risque réel de contamination croisée est constaté.

N.B. :

L'utilisation d'affiches indiquant des traces possibles de tous les allergènes à déclaration obligatoire n'est ni prévue par le règlement européen, ni par les mesures nationales et n'est donc pas autorisée.

3.7. Indication quantitative des ingrédients (QUID) (Art. 22)

L'indication de la quantité d'un ingrédient est requise lorsque cet ingrédient :

- Figure dans la **dénomination de la denrée alimentaire** ou est généralement associé à cette dénomination par les consommateurs
- Est **mis en évidence** dans l'étiquetage par des mots, des images ou une représentation graphique
- Est **essentiel pour caractériser** une denrée alimentaire et la distinguer des produits avec lesquels elle pourrait être confondue à cause de sa dénomination ou de son aspect

L'indication de la quantité d'un ingrédient ou d'une catégorie d'ingrédients est exprimée en pourcentage soit dans la dénomination de la denrée alimentaire, soit à proximité immédiate de celle-ci ou dans la liste des ingrédients.

Exemple :

Dénomination : Soupe au potiron à la crème fraîche

Dans ce cas, les ingrédients « potiron » et « crème fraîche » figurent dans la dénomination de la denrée alimentaire.

Il existe 2 possibilités :

- Afficher le pourcentage à côté de la dénomination
Dénomination : Soupe au potiron (35%) à la crème fraîche (2%)
- Afficher le pourcentage dans la liste des ingrédients
Ingrédients : potiron (35%), eau, pommes de terre, céleri, oignons, crème fraîche (2%), sel

EXEPTION

L'indication quantitative n'est pas obligatoire :

- Pour un **ingrédient ou une catégorie d'ingrédients** :
 - **Solide** présenté **dans un liquide de couverture** dont le poids net égoutté est indiqué
 - Dont la **quantité doit déjà** obligatoirement **figurer sur l'étiquetage** en vertu des dispositions de l'Union
 - Qui est utilisé à **faibles doses** afin d'aromatiser
 - Qui tout en figurant dans la dénomination de la denrée alimentaire, n'est **pas susceptible de déterminer le choix du consommateur** dans le pays de commercialisation comme la variation de quantité n'est pas essentielle pour caractériser la denrée alimentaire et pour le distinguer d'autres denrées similaires
- Lorsque des **dispositions spécifiques** de l'Union Européenne déterminent de manière précise la quantité de l'ingrédient
- Dans le cas où des **fruits, légumes ou champignons sont utilisés en mélange** comme ingrédients dans une denrée alimentaire et qu'aucun ne prédomine de manière significative et qui sont susceptibles d'être utilisés en proportions variés
- Dans le cas de **mélanges d'épices ou de plantes aromatiques** dont aucune ne prédomine en poids de manière significative

3.8. Quantité nette (Art. 23 et Annexe IX du règlement (UE) n° 1169/2011)

La quantité nette d'une denrée alimentaire est exprimée [...] :

- a) En unités de volume [**litre, centilitre, millilitre**] pour les produits liquides
- b) En unités de masse [**kilogramme, gramme**] pour les autres produits

Lorsqu'un préemballage est constitué de **deux préemballages individuels ou plus** contenant la même quantité du même produit, l'indication de la quantité nette inclut la **quantité nette de chaque emballage individuel** ainsi que le **nombre total des emballages individuels**. Si les emballages individuels peuvent être clairement vus et comptés de l'extérieur et si au moins une indication de la quantité nette contenue dans chaque emballage individuel peut être clairement vue de l'extérieur, ces mentions ne sont pas obligatoires.

Si un préemballage comprend deux emballages individuels ou plus qui ne sont pas considérés comme unités de vente, l'indication de la quantité nette est donnée en mentionnant la quantité nette totale et le nombre total des emballages individuels.

Dans le cas où une denrée alimentaire est couverte par un **liquide de couverture**, le poids net égoutté doit également être indiqué. Pour une denrée alimentaire glazurée, le poids net ne doit pas comporter le poids de la glace.

EXCEPTIONS

L'indication de la quantité nette **n'est pas obligatoire** pour les denrées alimentaires :

- a) Qui sont soumises à des **pertes considérables** de leur volume ou de leur masse et qui sont vendues à la pièce ou pesées devant l'acheteur
- b) Dont la quantité nette est **inférieure à 5 grammes ou à 5 millilitres**
 - i. Dans le cas des épices et de plantes aromatiques cette disposition ne s'applique pas
- c) Qui sont normalement vendues à la pièce, si le nombre de pièces peut être clairement vu et facilement compté de l'extérieur ou, dans le cas contraire, est indiqué sur l'étiquetage

3.9. Date de durabilité minimale, date limite de consommation et date de congélation (Art. 24 et Annexe X du règlement (UE) n° 1169/2011)

Les denrées alimentaires **microbiologiquement très périssables** doivent porter une **date limite de consommation**. Une fois la date limite de consommation dépassée, une denrée alimentaire est considérée comme dangereuse. Toutes les autres denrées alimentaires, à savoir celles qui ne sont pas microbiologiquement très périssables, portent **une date de durabilité minimale**.

La **date limite de consommation** est mentionnée comme suit :

- a) Elle est précédée des termes « **à consommer jusqu'au...** »
- b) Les termes prévus au point a) sont suivis ou bien de la date elle-même ou bien d'une référence à l'endroit où la date est indiquée sur l'étiquetage
- c) La date se compose, de **l'indication, en clair et dans l'ordre, du jour, du mois et éventuellement, de l'année**
- d) La date limite de consommation est indiquée **sur chaque portion individuelle préemballée**

La **date de durabilité minimale** est indiquée comme suit :

- a) Lorsque la date comporte l'indication du jour, elle est précédée des termes suivants « **à consommer de préférence avant le...** »
- b) Lorsque la date comporte l'indication du mois et de l'année, elle est précédée par les termes suivants « **à consommer de préférence avant fin...** »

Les termes ci-dessus sont suivis soit par la date elle-même, soit par une référence à l'endroit où la date est indiquée sur l'étiquetage.

La date se compose de **l'indication, en clair et dans l'ordre du jour, du mois et éventuellement de l'année**. Cependant, pour les denrées alimentaires

- Dont la durabilité est **< 3 mois**, l'indication du jour et du mois est suffisante
- Dont la durabilité est **> 3 mois**, mais n'excède pas 18 mois, l'indication du mois et de l'année est suffisante
- Dont la durabilité est **> 18 mois**, l'indication de l'année est suffisante

EXCEPTIONS

La mention de la date de durabilité minimale n'est pas requise dans les cas suivants :

- **Fruits et légumes frais, y compris pommes de terre**, qui n'ont pas fait l'objet d'un épluchage, d'un découpage ou d'autres traitements similaires

- **Vins, vins de liqueur, vins mousseux, vins aromatisés** et des produits similaires obtenus à partir de fruits autres que le raisin ainsi que d'autres boissons fermentées obtenues à partir de raisin ou de moût de raisin
- Des **boissons titrant 10%** ou plus en volume d'alcool
- Des **produits de boulangerie et de la pâtisserie** qui, par leur nature sont normalement consommés dans le délai de 24 heures après leur fabrication
- Des **vinaigres**
- Du **sel** de cuisine
- Des **sucres** à l'état solide
- Des **produits de confiserie** consistant presque uniquement en sucres aromatisés et/ou colorés
- Des **gommes à mâcher** et produits similaires à mâcher

La **date de congélation** ou la **date de première congélation**, est mentionnée comme suit :

- a) Elle est précédée des termes « **produit congelé le...** »
- b) Les termes prévus au point a) sont suivis :
 - Soit de la date elle-même
 - Soit d'une référence à l'endroit où la date est indiquée sur l'étiquetage
- c) La date se compose de l'indication, en clair et dans l'ordre du jour, du mois et de l'année.

3.10. Conditions particulières de conservations ou d'utilisation (Art. 25)

Les conditions de conservation doivent être indiquées si les denrées alimentaires requièrent des **conditions de conservation particulières**.

Exemple : « tenir au frais », « à conserver entre +2°C et +7°C »

Pour certaines denrées alimentaires les conditions de conservation changent par exemple dès que l'emballage a été ouvert. Afin de permettre une bonne conservation ou utilisation du produit, les conditions de conservation ainsi que le délai de consommation doivent être indiqués.

Exemple : « après ouverture conserver au frais et à consommer sous 2 jours »

3.11. Nom ou raison sociale et adresse de l'exploitant

Le responsable des informations sur les denrées alimentaires est l'exploitant **sous le nom ou la raison sociale duquel la denrée alimentaire est commercialisée**. Si l'exploitant n'est pas établi dans l'Union, alors l'importateur sur le marché de l'Union est le responsable des informations sur les denrées alimentaires. La denrée alimentaire doit donc indiquer une adresse complète d'un exploitant établi dans l'**Union**.

N.B. :

Sur l'étiquetage doit figurer une adresse complète, c'est-à-dire comprenant un numéro, une rue, un code postal et une localité. Il ne suffit pas d'afficher un nom et un code postal par exemple.

3.12. Pays d'origine ou lieu de provenance (Art. 26)

Le point 9.1(i) de l'article 9 sur les mentions obligatoires, indique que la mention du pays d'origine ou du lieu de provenance est obligatoire lorsqu'il est prévu à l'article 26.

3.12.1. Législation européenne sur l'indication d'origine autre que le règlement (UE) n° 1169/2011

Des règles sur l'étiquetage d'origine des denrées alimentaires existent déjà dans d'autres règlements de l'Union Européenne. Ainsi, quelques mesures verticales imposent l'obligation d'indiquer le pays d'origine pour les denrées alimentaires suivantes :

- Miel
- Fruits et légumes
- Poisson
- Bœuf et veau, y compris la viande hachée
- Huile d'olive extra vierge et huile d'olive vierge
- Produits biologiques
- Viande de volaille importée par des pays tiers (non-UE)

L'article 26 s'applique sans préjudice des exigences prévues dans les règlements sur l'AOP (appellation d'origine contrôlée), IGP (l'indication géographique protégée) et l'STG (spécialité traditionnelle garantie).

3.12.2. Indication obligatoire du pays d'origine ou du lieu de provenance – en général

L'indication du pays d'origine/lieu de provenance devient **obligatoire lorsque son omission pourrait induire en erreur le consommateur**, notamment si les informations sur l'étiquette pourraient suggérer un pays d'origine/lieu de provenance différent.

L'indication du pays d'origine/lieu de provenance est obligatoire pour certaines viandes, citées à l'annexe XI du règlement (UE) n° 1169/2011, à savoir :

- les viandes de l'espèce porcine
- les viandes des espèces ovine ou caprine
- les viandes de volaille

Le règlement d'exécution (UE) n° 1337/2013 de la Commission du 13 décembre 2013 portant modalités d'application du règlement (UE) n° 1169/2011 du Parlement européen et du Conseil en ce qui concerne l'indication du pays d'origine ou du lieu de provenance des viandes fraîches, réfrigérées et congelées des animaux des espèces porcine, ovine, caprine et des volailles est en vigueur.

Ce règlement prévoit que les Etats Membres ou pays tiers de « l'élevage » et de « l'abattage » concernant les viandes précitées doivent être mentionnés obligatoirement sur l'étiquetage. Si un même Etat Membre ou pays tiers est aussi celui de la naissance, alors ces indications peuvent être remplacées par celle de l'«origine».

Pour la viande bovine, les obligations d'étiquetage concernant le lieu de naissance, d'élevage et d'abattage sont obligatoires depuis l'application du règlement CE n° 1760/2000.

Bien que d'autres pays membres (l'indication de l'origine du lait et des viandes en tant qu'ingrédient est devenu applicable au 1er janvier 2017 en France) ont imposé des mesures pour l'indication de l'origine sur certains produits, l'article 38 du règlement (UE) n° 1169/2011 spécifie que les mesures nationales ne peuvent entraver la libre circulation des marchandises, notamment donner lieu à une discrimination à l'encontre de denrées alimentaires provenant d'autres Etats membres. Ainsi les produits luxembourgeois ne doivent pas se conformer aux règles nationales établies dans d'autres Etats membres de l'UE et le Luxembourg n'envisage pas d'introduire des mesures nationales obligatoires d'origine.

3.12.3. Indication obligatoire du pays d'origine ou du lieu de provenance lorsqu'il n'est pas celui de son ingrédient primaire

Si le pays d'origine/lieu de provenance du produit est indiqué, mais qu'il n'est pas celui de son ingrédient primaire, les exploitants du secteur alimentaire **sont obligés** de choisir entre deux options :

Le pays d'origine de l'ingrédient primaire/lieu de provenance de l'ingrédient primaire est également indiqué

ou

le pays d'origine/lieu de provenance de l'ingrédient primaire est indiqué comme étant différent de celui de la denrée alimentaire

Depuis le 1^{er} avril 2020, de nouvelles modalités relatives sont d'application.

Ainsi, **l'indication du pays d'origine ou le lieu de provenance de l'ingrédient primaire qui n'est pas le même que le pays d'origine ou le lieu de provenance indiqué pour la denrée alimentaire, est obligatoire** (Art 2 du règlement (UE) n° 2018/775) :

- a)** Soit par une **référence à l'une des zones géographiques** suivantes :
- 1) « **UE** », « **non-UE** » ou « **UE et non-UE** » ; ou
 - 2) Une région ou toute autre **zone géographique** s'étendant dans plusieurs États membres ou pays tiers si elle est définie comme telle par le droit international public ou est compréhensible par un consommateur moyen normalement informé ; ou
 - 3) **Une zone de pêche** de la FAO, ou une zone maritime ou d'eau douce, si elle est définie comme telle par le droit international public ou est compréhensible par un consommateur moyen normalement informé ; ou
 - 4) Un ou des **États membres ou pays tiers** ; ou
 - 5) Une région ou toute autre **zone géographique** comprise dans un État membre ou un pays tiers si elle est compréhensible par un consommateur moyen normalement informé ; ou
 - 6) Un pays d'origine ou un lieu de provenance **répondant à des dispositions particulières** de l'Union qui s'appliquent aux ingrédients primaires concernés ;
- b)** Soit par une **déclaration répondant au modèle suivant** :
« La/Le/Les (dénomination de l'ingrédient primaire) ne provient/proviennent pas d[...] (pays d'origine ou lieu de provenance de la denrée alimentaire)» ou toute formulation similaire susceptible d'avoir le même sens pour le consommateur.

EXCEPTIONS

- 1) Ces exigences ne s'appliquent pas aux termes géographiques compris dans les dénominations usuelles et génériques qui se rapportent à une origine, mais qui ne sont pas communément comprises comme une indication d'origine ou un lieu de provenance en attendant l'adoption de règles spécifiques.

Exemple : pour la dénomination « sauce bolognaise » il ne sera pas nécessaire de dire que l'origine de l'ingrédient primaire est différente de la région de Bologne.

- 2) Les nouvelles exigences ne s'appliquent pas non plus aux indications géographiques protégées, ni aux marques enregistrées lorsque celles-ci constituent une indication d'origine en attendant l'adoption de règles spécifiques.

Exemple : pour la dénomination « fromage de Luxembourg » il serait donc dorénavant nécessaire d'indiquer que le lait ne vient pas du Luxembourg (si tel est le cas) ou de mentionner son origine si celle-ci est différente de l'origine Luxembourg. Si par contre la dénomination « fromage de Luxembourg » est enregistrée dans le registre des marques Benelux par exemple, il ne faudra pas mentionner l'origine de l'ingrédient primaire même si le lait ne provient pas du Luxembourg.

Les marques enregistrées et les AOP/IGP peuvent être consultées sur les sites suivants :

- <https://www.boip.int/fr/registre-des-marques>
- <http://ec.europa.eu/agriculture/quality/door/list.html>
- [eAmbrosia - the EU geographical indications register \(europa.eu\)](http://eAmbrosia - the EU geographical indications register (europa.eu))

La présentation des informations est à indiquer dans un corps de caractère qui n'est pas inférieur au corps minimal prévu à l'article 13, paragraphe 2, du règlement (UE) n° 1169/2011. (La taille minimale prévue est sauf exception de 1,2mm pour le petit x – [voir point 3.3.3](#)).

Lorsque le pays d'origine ou le lieu de provenance de la denrée alimentaire est signifié par **des mots**, les informations figurent dans le **même champ visuel que l'indication du pays d'origine ou du lieu de provenance de la denrée alimentaire**, et dans un corps de caractère tel que la **hauteur de x soit au moins égale à 75 %** de celle utilisée pour ladite indication.

Lorsque le pays d'origine ou le lieu de provenance de la denrée alimentaire est signifié **autrement que par des mots**, les informations figurent dans le **même champ visuel que l'indication du pays d'origine ou du lieu de provenance de la denrée alimentaire**.

3.13. Mode d'emploi (Art. 27)

L'indication du mode d'emploi n'est obligatoire que si son absence rendrait difficile un usage approprié de la denrée alimentaire. Le mode d'emploi doit être indiqué à l'aide de mots et de chiffres. En effet, il peut être accompagné de pictogrammes, mais l'utilisation de pictogrammes seuls n'est pas suffisante.

3.14. Titre alcoométrique (Art. 28 et Annexe XII du règlement (UE) n° 1169/2011)

Le titre alcoométrique volumique acquis doit être mentionné dans l'étiquetage pour les boissons titrant plus de 1.2% d'alcool en volume. Il est indiqué par un chiffre comportant au maximum une décimale. Il est suivi du symbole « % vol » et peut être précédé du terme « alcool » ou de l'abréviation « alc. »

3.15. Mesures nationales

3.15.1. Produit de cacao et chocolat

Certaines conditions spécifiques s'appliquent aux produits de cacao et de chocolat. Ces conditions sont fixées dans le [règlement grand-ducal du 7 juillet 2003 concernant les produits de cacao et de chocolat destinés à l'alimentation humaine](#).

Ainsi certaines matières grasses végétales, autres que le beurre de cacao, peuvent être ajoutées dans certains produits de chocolat. Cette addition ne doit pas dépasser 5% du produit fini. Ces produits doivent porter la mention suivante : « **contient des matières grasses végétales en plus du beurre de cacao** ».

L'étiquetage des produits de cacao et de chocolat tels que définis à l'annexe du règlement, doit indiquer la teneur en matière sèche totale de cacao par la mention : « **cacao : ...% minimum** ».

Les dénominations de vente « beurre de cacao », « cacao maigre en poudre, cacao maigre, cacao fortement dégraissé en poudre, cacao fortement dégraissé », « chocolat en poudre », « chocolat de ménage en poudre, cacao sucré, cacao en poudre sucré », « Chocolat », « Chocolat au lait », « Chocolat de ménage au lait », « Chocolat blanc », « Chocolat fourré », « Chocolate à la taza », « Chocolate familiar à la taza », « bonbon de chocolat ou praline » sont soumises à des conditions fixées dans l'annexe I du règlement.

Exemple :

Un exploitant vend son produit sous la dénomination « Chocolat au Lait ». La quantité de cacao doit être indiquée exactement comme suit : « cacao: ...% minimum ». De plus, comme la dénomination comporte le terme « Lait », la quantité de lait (ou de poudre de lait) contenue dans le produit doit être affichée en pourcentage dans ou près de la dénomination ou dans la liste des ingrédients.

3.15.2. La confiture

Les dénominations « confiture », « confiture extra », « gelée », « gelée extra », « marmelade », « marmelade-gelée » et « crème de marrons » sont soumises aux conditions du [règlement grand-ducal du 14 avril 2003 relatif aux confitures, gelées et marmelades de fruits, ainsi qu'à la crème de marrons, destinées à l'alimentation humaine](#).

La dénomination doit être complétée par l'indication du ou des fruits utilisés, dans l'ordre décroissant de l'importance pondérale des matières premières mises en œuvre.

De plus, l'étiquetage doit comporter les mentions suivantes :

- « préparé avec ... grammes de fruits pour 100 grammes »
- « teneur totale en sucres : ... grammes pour 100 grammes »

Cette dernière mention ne doit pas être indiquée si l'étiquetage du produit présente une allégation nutritionnelle portant sur les sucres.

Les mentions obligatoires doivent figurer dans le même champ visuel que la dénomination de vente, en caractères clairement lisibles.

Pour les confitures et les confitures extra un certain pourcentage en pulpe et/ou purée par 1000g de produit fini est à respecter.

Exemple :

Un exploitant vend son produit à base d'abricots sous la dénomination « Confiture extra ». Si cette confiture est faite uniquement à partir d'abricots, l'étiquetage doit comporter les mentions suivantes :

« préparé avec 50 grammes d'abricots pour 100 grammes » et « teneur totale en sucres : « 50 grammes pour 100 grammes ».

3.15.3. Les jus de fruits

En ce qui concerne les jus de fruits, le [règlement grand-ducal du 14 avril 2003 concernant les jus de fruits et certains produits similaires destinés à l'alimentation humaine](#) fixe les conditions applicables aux dénominations « jus de fruits », « jus de fruits obtenus à partir d'un concentré », « jus de fruits concentré », « jus de fruits déshydraté/en poudre » et « nectar de fruits ».

Ce règlement fixe également quels ingrédients, quels traitements et quelles substances sont autorisées pour ces produits.

Ce règlement a été modifié à plusieurs reprises. Depuis le 28 octobre 2015, aucun jus de fruits ne contient de sucres ajoutés.

De plus, la teneur minimale en jus et/ou en purée (en % du volume du produit fini) est fixée.

Exemple :

Un exploitant vend son produit sous la dénomination « nectar de cassis ». Il doit indiquer sur son emballage « teneur en fruits : 25 % minimum » dans le même champ visuel que la dénomination.

3.15.4. Le numéro de lot

Au Luxembourg, une denrée alimentaire **ne peut être commercialisée que si elle est accompagnée d'une mention qui permet d'identifier le lot** auquel appartient cette denrée alimentaire.

Lorsque **la date de durabilité minimale ou la date limite de consommation figure dans l'étiquetage**, le numéro de lot, peut ne pas accompagner la denrée alimentaire, pourvu que cette date se compose au moins de la mention, en clair et dans l'ordre, **du jour et du mois**.

Le numéro de lot est **précédé par la lettre « L »**, sauf dans le cas où cette mention se distingue clairement des autres mentions d'étiquetage.

3.15.5. Mesures nationales concernant les denrées non préemballées (Art. 44)

Pour les denrées alimentaires non préemballées à la vente au consommateur final et aux collectivités ou pour les denrées emballées sur les lieux de vente à la demande du consommateur ou préemballées en vue de leur vente immédiate les mentions suivantes sont obligatoires :

- la dénomination de vente
- la ou les substance(s) ou produit(s) provoquant des allergies ou intolérances

Les détails en relation avec les modalités concernant la déclaration des allergènes sont définis [sous le point 3.6.](#)

3.15.6. Les règlements grand-ducaux qui se basent sur l'article 44

- [Règlement grand-ducal modifié du 25 août 2015](#) concernant l'information des consommateurs sur les denrées alimentaires, les allégations nutritionnelles et de santé ainsi que le marquage du numéro de lot.
- [Règlement grand-ducal du 5 décembre 2016](#) portant modification au règlement grand-ducal du 25 août 2015 concernant l'information des consommateurs sur les denrées alimentaires, les allégations nutritionnelles et de santé ainsi que le marquage du numéro de lot.

3.16. Déclaration nutritionnelle

Les articles 29 à 35 s'appliquent à la déclaration nutritionnelle qui est obligatoire depuis le **13 décembre 2016**.

3.16.1. Lien avec d'autres actes (Art. 29)

Les dispositions sur la déclaration nutritionnelle ne s'appliquent pas aux compléments alimentaires (directive 2002/46/CE) et eaux minérales (directive 2009/54/CE).

Les dispositions sur la déclaration nutritionnelle contenues dans le règlement (UE) n° 1169/2011 s'appliquent sans préjudice de la directive 2009/39/CE relative aux denrées alimentaires destinées à une alimentation particulière. Cette directive a été abrogée et remplacée par le règlement (UE) n° 609/2013 concernant les denrées alimentaires destinées aux nourrissons et aux enfants en bas âge, les denrées alimentaires destinées à des fins médicales spéciales et les substituts de la ration journalière totale pour contrôle du poids.

3.16.2. Contenu (Art. 30)

La déclaration nutritionnelle **obligatoire** inclut les éléments suivants :

- a) **Valeur énergétique**
- b) La quantité de
 - **Matières grasses**
 - **Acides gras saturés**
 - **Glucides**
 - **Sucres**
 - **Protéines**
 - **Sel**

Le règlement (UE) n° 1169/2011 prévoit que la quantité de sel soit indiquée sur l'étiquetage et non la quantité de sodium. Une déclaration indiquant que la teneur en sel est uniquement due à la présence naturelle du sodium peut figurer à proximité immédiate de la déclaration nutritionnelle.

Les denrées alimentaires préemballées doivent **obligatoirement présenter une déclaration nutritionnelle** contenant les éléments énumérés ci-dessus sur leur étiquette.

La déclaration nutritionnelle obligatoire peut être complétée par l'**indication volontaire** des nutriments suivants :

- a) Acides gras mono-insaturés
- b) Acides gras polyinsaturés
- c) Polyols

- d) Amidon
- e) Fibres alimentaires
- f) Les vitamines et sels minéraux énumérés à l'annexe XIII, partie A, point 1 du règlement, qui doivent être présents en **quantité significative**, ainsi que leurs valeurs nutritionnelles de référence :

Vitamine A (µg)	800	Chlorure (mg)	800
Vitamine D (µg)	5	Calcium (mg)	800
Vitamine E (mg)	12	Phosphore (mg)	700
Vitamine K (µg)	75	Magnésium (mg)	375
Vitamine C (mg)	80	Fer (mg)	14
Thiamine (mg)	1,1	Zinc (mg)	10
Riboflavine (mg)	1,4	Cuivre (mg)	1
Niacine (mg)	16	Manganèse (mg)	2
Vitamine B6 (mg)	1,4	Fluorure (mg)	3,5
Acide folique (µg)	200	Sélénium (µg)	55
Vitamine B12 (µg)	2,5	Chrome (µg)	40
Biotine (µg)	50	Molybdène (µg)	50
Acide pantothénique (mg)	6	Iode (µg)	150
Potassium (mg)	2000		

Tableau 2 - Valeurs nutritionnelles pour vitamines et sels minéraux pouvant être déclarés

La **quantité significative** de vitamines et de sels minéraux est détaillée à l'**annexe XIII, partie A, point 2 du règlement** :

- **15% des valeurs nutritionnelles de référence** visées au point 1 doivent être contenues dans **100g/100ml d'un produit autre que les boissons**
- **7,5% des valeurs nutritionnelles de référence** visées au point 1 doivent être contenues dans **100ml dans le cas des boissons**
- Pour des emballages qui ne contiennent **qu'une seule portion, 15% des valeurs nutritionnelles de références** visées au point 1 doivent être contenues dans une seule portion

N.B.

La liste des nutriments énumérés sous l'article 30.2 est une liste exhaustive, c.-à-d. qu'il n'est pas possible d'indiquer d'autres nutriments sur base volontaire que ceux du point 2 de l'article 30.

Alors que la déclaration nutritionnelle obligatoire est invariable, l'article 49 stipule que :

« *La ou les quantités de la ou des substances faisant l'objet d'une allégation nutritionnelle ou de santé qui n'apparaissent pas dans l'étiquetage nutritionnel sont mentionnées dans le même champ visuel que l'étiquetage nutritionnel et sont exprimées conformément aux articles 31, 32 et 33 [...] Les unités de mesure utilisées pour exprimer la quantité de substance sont adaptées à la substance concernée.* »

D'après l'article 49, il devient alors obligatoire de déclarer la substance qui fait l'objet d'une allégation et qui n'est pas déjà incluse dans l'étiquetage nutritionnel comme défini par l'article 30.1 et 30.2. Par exemple, s'il y a une allégation sur la présence d'acides gras oméga-3, cette substance doit être

indiquée dans le même champ de vision que la déclaration nutritionnelle (Définition du champ de vision à [l'Annexe 6.1.](#)).

Lorsque l'étiquetage d'une denrée alimentaire préemballée comporte la déclaration nutritionnelle obligatoire visée au paragraphe 1, les informations suivantes peuvent être répétées :

- Soit la valeur énergétique
- Soit la valeur énergétique, accompagnée des quantités de matières grasses, d'acides gras saturés, de sucres et de sel

Ces informations peuvent être répétées de façon volontaire. Les règles d'expression et de présentation sont couvertes par les articles 32, 33 et 34.

Lorsque des boissons alcooliques de plus de 1,2% d'alcool portent une déclaration nutritionnelle, le contenu de celle-ci peut être limité à la valeur énergétique.

Lorsque les produits non-préemballés sont munis d'une déclaration nutritionnelle volontaire, le contenu de celle-ci peut être limitée à :

- La **valeur énergétique** ; ou
- La **valeur énergétique** et les **quantités de matières grasses, d'acides gras saturés, de sucres** et de **sel**

Cependant, les exploitants du secteur alimentaire sont libres d'indiquer une déclaration nutritionnelle complète pour les produits non-préemballés.

La Commission peut par voie d'actes délégués, ajouter ou supprimer des nutriments énumérés dans les paragraphes 2-5 de l'article 30.

3.16.3. Article 31 - Calcul

La valeur énergétique est calculée à l'aide des coefficients de conversion énumérés à l'annexe XIV du règlement (UE) n° 1169/2011 :

Glucides (à l'exception des polyols)	17 kJ/g – 4 kcal/g
Polyols	10 kJ/g – 2,4 kcal/g
Protéines	17 kJ/g – 4 kcal/g
Graisses	37 kJ/g – 9 kcal/g
Différentes formes de salatrim	25 kJ/g – 6 kcal/g
Alcool (éthanol)	29 kJ/g – 7 kcal/g
Acides organiques	13 kJ/g – 3 kcal/g
Fibres alimentaires	8 kJ/g – 2 kcal/g
Érythritol	0 kJ/g – 0 kcal/g

Tableau 3 - Coefficients de conversion

La valeur énergétique et la quantité de nutriments doivent être indiquées pour la denrée alimentaire telle que vendue.

Cette disposition s'applique aux nutriments obligatoires, aux nutriments volontaires, aux nutriments qui peuvent être répétés, à la déclaration nutritionnelle pour les boissons alcooliques et à la déclaration nutritionnelle pour les denrées alimentaires non-préemballées.

Les informations sur la valeur énergétique et les quantités de nutriments peuvent être fournies pour la **denrée alimentaire préparée** si :

- Le mode de préparation est suffisamment décrit
- L'information concerne la denrée prête à être consommée

Les valeurs déclarées sont, selon le cas, des **valeurs moyennes** établies sur la base :

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

La Commission peut encore adopter des actes d'exécution afin de définir des règles pour l'application uniforme concernant la précision des valeurs déclarées.

Pour plus d'informations concernant les règles sur les tolérances pour les valeurs nutritionnelles veuillez consulter le document suivant :

https://food.ec.europa.eu/system/files/2021-11/labelling_nutrition-vitamins_minerals-guidance_tolerances_1212_fr.pdf

En attendant les tolérances définies dans le tableau ci-dessous sont acceptées.

Table 1: tolerances for foods other than food supplements including measurement uncertainty

	Tolerances for foods (includes uncertainty of measurement)	
Vitamins	+50%**	-35%
Minerals	+45%	-35%
Carbohydrate, Sugars, Protein, Fibre	<10 g per 100 g:	±2 g
	10-40 g per 100 g:	±20%
	>40 g per 100 g:	±8 g
Fat	<10 g per 100 g:	±1.5 g
	10-40 g per 100 g:	±20%
	>40 g per 100 g:	±8 g
Saturates, Mono-unsaturates, Polyunsaturates	<4 g per 100 g:	±0.8 g
	≥4g per 100 g:	±20%
Sodium	<0.5 g per 100 g:	±0.15 g
	≥0.5 g per 100 g:	±20%
Salt	<1.25 g per 100 g:	±0.375 g
	≥1.25 g per 100 g:	±20%

** for vitamin C in liquids, higher upper tolerance values could be accepted

Tableau 4 - Tolérances pour les denrées alimentaires autres que les compléments alimentaires incluant des incertitudes de mesures (Source : ec.europa.eu)

3.16.4. Expression pour 100g ou 100ml (Art. 32)

La valeur énergétique et les quantités de nutriments doivent être exprimées en utilisant les unités de mesure énoncées ci-dessous (l'annexe XV du règlement (UE) n° 1169/2011).

Annexe XV du règlement – Expression et présentation de la déclaration nutritionnelle

Les unités de mesure à utiliser dans la déclaration nutritionnelle pour l'énergie [kilojoules (kJ) et kilocalories (kcal)] et pour la masse [grammes (g), milligrammes (mg) ou microgrammes (µg)] et l'ordre de présentation des informations, le cas échéant, sont les suivants :

Energie	kJ/kcal
Matières grasses	g
dont :	
- acides gras saturés	g
- acides gras mono-saturés	g
- acides gras polyinsaturés	g
Glucides	g
dont :	
- sucres	g
- polyols	g
- amidon	g
Fibres alimentaires	g
Protéines	g
Sel	g
Vitamines et sels minéraux	les unités figurant à l'annexe XIII, partie A, point 1 du règlement

Tableau 5 - Présentation de la déclaration nutritionnelle

La valeur énergétique doit être indiquée dans le tableau nutritionnel **en chiffres absolus**, en **kilojoules (kJ)** et **en kilocalories (kcal)**.

La valeur énergétique et les quantités de nutriments sont indiquées pour **100ml** ou **100g**.

Les vitamines et les sels minéraux sont exprimés pour 100g ou 100ml en pourcentage des apports de référence (**valeurs nutritionnelles de référence**) fixés à l'annexe XIII du règlement.

N.B. :

Pour des raisons d'harmonisation, le sigle « repères nutritionnels journaliers » (RNJ) n'est plus utilisé.

La valeur énergétique ainsi que les quantités de nutriments (visées à l'article 30, paragraphes 1, 3, 4, 5) peuvent être exprimées pour 100g ou 100ml, le cas échéant, en pourcentage **des apports de référence** (AR) fixés à l'annexe XIII, partie B du règlement.

Les nutriments volontaires ne peuvent pas être exprimés en pourcentage des apports de référence.

Lorsque les apports de références sont indiqués conformément au paragraphe 4, l'exploitant du secteur alimentaire doit ajouter à proximité immédiate la mention suivante : « **Apport de référence pour un adulte-type (8400 KJ / 2000 kcal)** »

3.16.5. Expression par portion ou par unité de consommation (Art. 33)

L'article 33.1 stipule que la valeur énergétique et les quantités de nutriments peuvent être exprimées par portion ou par unité de consommation sous 3 conditions :

- **la portion/unité** de consommation est **facilement reconnaissable** par le consommateur
- **la portion ou l'unité** utilisée est **quantifiée sur l'étiquette**
- **le nombre de portions ou d'unités** contenues dans l'emballage **est indiqué**

L'expression par portion ou unité de consommation peut être utilisée dans les 3 cas suivants :

- en plus de la forme d'expression pour 100g ou 100ml pour tous les nutriments
- en plus de la forme d'expression pour 100g ou 100ml pour les quantités de vitamines et de sels minéraux
- en plus de ou en lieu et place de l'expression volontaire des apports de références pour 100g ou 100ml

Si les exploitants du secteur alimentaire choisissent de répéter la valeur énergétique, les matières grasses, les sucres et le sel (Article 30.3(b)) dans le champ visuel principal, et veulent ajouter des apports de références pour ces nutriments, alors ces apports de références peuvent uniquement être exprimés par portion ou par unité de consommation.

N.B. :

La valeur énergétique doit toujours être exprimée en valeurs absolues pour 100mg ou 100ml, quel que soit le mode d'expression des nutriments.

Si les quantités de nutriments sont exprimées uniquement par portion ou par unité de consommation, la valeur énergétique doit être exprimée **à la fois** par 100g ou par 100ml et par portion ou unité de consommation.

Pour les produits non-préemballés, dans le cas de l'indication d'une déclaration nutritionnelle volontaire, il est possible d'indiquer les nutriments (voir aussi art. 30.5) uniquement par portion ou unité de consommation.

La portion ou l'unité utilisée (p.ex. : un verre = 250ml) doit être indiquée à proximité immédiate de la déclaration nutritionnelle.

Afin de permettre au consommateur de mieux pouvoir comparer les différentes denrées alimentaires, la Commission doit mettre en place des règles pour uniformiser la déclaration nutritionnelle exprimée par portion ou par unité de consommation.

3.16.6. Présentation (Art. 34)

Les nutriments obligatoires (art. 30.1) et les nutriments volontaires (30.2) doivent être exprimés dans le **même champ visuel**. L'ordre de présentation doit être conforme à l'annexe XV du règlement (UE) n° 1169/2011.

Les nutriments obligatoires et les nutriments volontaires doivent être présentés, si la place le permet, sous forme de **tableau avec alignement des chiffres** (voir exemple **Tableau 5**). Faute de place suffisante, les informations peuvent être présentées sous forme linéaire.

Les nutriments qui sont répétés sur l’emballage, conformément à l’article 30.3 doivent figurer :

- dans le **même champ visuel principal**
- dans le **corps de caractère** prévu à l’art. 13

La présentation de ces nutriments peut être différente de celle décrite sous le point 2. Ainsi la présentation de ces nutriments sous forme de tableau n’est pas obligatoire.

La présentation des nutriments exprimés pour les boissons alcooliques ou les produits non-préemballés n’a pas besoin d’être sous forme d’un tableau.

Lorsque la valeur énergétique ou la quantité de nutriments sont négligeables (c.-à-d. près de 0), l’information sur ces éléments peut être remplacée par la mention « Contient des quantités négligeables de ... » placée à proximité immédiate de la déclaration nutritionnelle.

La mention ci-dessus n’est qu’une forme possible d’expression des quantités négligeables. D’autres formes d’expressions comme, « traces », « <x », etc. peuvent également être utilisées.

Tableau des valeurs nutritionnelles

	Quantité par 100g/ml	Quantité par portion	%AR pour 100g/ml	% AR par portion
Energie	kJ/kcal	kJ/kcal	%	%
Matières grasses	g	g		%
Dont				
Acides gras saturés	g	g	%	%
Acides gras mono-insaturés	g	g	Pas possible	Pas possible
Acides gras poly-insaturés	g	g	Pas possible	Pas possible
Glucides	g	g	%	%
Dont :				
Sucres	g	g	%	%
polyols	g	g	Pas possible	Pas possible
amidon	g	g	Pas possible	Pas possible
Fibres alimentaires	g	g	Pas possible	Pas possible
Protéines	g	g	%	%
Sel	g	g	%	%
Vitamines et sels minéraux	Unités dans annexe XIII et % VNR	Unités dans annexe XIII et %VNR	%VNR pour 100g/ml	%VNR par portion
Apport de référence pour un adulte-type (8400kJ/2000kcal)*				

Tableau 6 - Tableau des valeurs nutritionnelles par portion

*cette mention doit être indiquée si les apports de référence sont exprimés

Les éléments en vert sont obligatoires, les éléments en bleu sont volontaires.

3.16.7. Formes d'expression

Champ visuel principal

Les exploitants du secteur alimentaire peuvent répéter (article 30.3) dans **le champ visuel principal** (voir définition au [point 6.1.](#)) les informations suivantes :

- a) La valeur énergétique
- b) La valeur énergétique, ainsi que les quantités de matières grasses, acides gras saturés, sucres et sels

Ces informations doivent être indiquées dans le champ visuel principal. La liste ci-dessus est une liste exhaustive, il n'est donc pas autorisé de présenter dans le champ visuel principal l'information nutritionnelle pour d'autres nutriments.

Option a) : La valeur énergétique ainsi que tous les nutriments doivent toujours être exprimés **en chiffres absolus pour 100 g ou 100 ml**. La valeur énergétique doit toujours être exprimée en **kilojoules (kJ)** et en **kilocalories (kcal)**. En plus de l'expression pour 100g/100ml la valeur énergétique peut aussi être exprimée **par portion** et/ou par **apports de référence (AR)**.

Option b) : **les quantités et/ou le pourcentage des apports de référence** des graisses, des acides gras saturés, des sucres et du sel peuvent ou bien être **exprimés par 100g/100ml ou uniquement par portion**. Dans ce cas-là, la valeur énergétique doit être exprimée par 100g/100ml et par portion.

Tous les champs visuels

La valeur énergétique ainsi que tous les nutriments doivent être déclarés par 100g/100ml et doivent être suivis par les unités de mesure indiqués à l'annexe XV du règlement (UE) n° 1169/2011. La valeur énergétique doit être présentée en kilojoules (kJ) et en kilocalories (kcal).

L'indication obligatoire par 100g/100ml pour la valeur énergétique et les nutriments peut être accompagnée d'une indication par portion. L'expression par portion doit remplir 3 conditions :

- **L'expression par portion/unité de consommation** doit être **facilement reconnaissable** par le consommateur (par exemple : 1 portion = un morceau)
- La **portion/unité** de consommation doit être **quantifiée sur l'étiquette**
- **Le nombre de portions/unités de consommation doit être indiqué** (1L = 4 portions de 250ml)

Les **apports de référence** peuvent être indiqués **en % pour la valeur énergétique ainsi que les nutriments**. Pour les vitamines et minéraux, les valeurs nutritionnelles de référence (VNR) sont à utiliser et doivent être exprimées en %.

Les nutriments obligatoires ainsi que les nutriments volontaires (article 30.1 et 30.2) doivent être exprimés dans le **même champ de vision** (article 34). La valeur énergétique ainsi que les nutriments déclarés doivent être présentés **sous forme de tableau** avec alignement des chiffres et doivent suivre l'ordre de présentation prévu à l'annexe XV du règlement. Lors d'un manque de place, les informations peuvent être exprimées sous forme linéaire.

Les apports de référence doivent être exprimés par 100g/100ml. En outre, la mention suivante doit être incluse à proximité immédiate des AR : « **Apport de référence pour un adulte-type (8400 kJ / 2000 kcal)**. »

3.17. Informations facultatives sur les denrées alimentaires

3.17.1. Traces d'allergènes

La Commission peut adopter des actes d'exécution en ce qui concerne la **présence éventuelle et non intentionnelle** dans les denrées alimentaires **de substances ou de produits provoquant des allergies ou des intolérances**.

N.B. :

En attendant, le consommateur ne doit pas être induit en erreur et il ne convient pas d'énumérer la liste des 14 substances allergènes à déclaration obligatoire sous forme de traces si le produit ne contient pas ces substances en tant qu'ingrédients. En effet, le risque de contamination croisée doit être maîtrisé par l'exploitant et réduit au minimum.

Partie 2 :

Allégations nutritionnelles et de santé

4. Partie 2 : Allégations nutritionnelles et de santé

4.1. Champ d'application et définitions (Art. 1 et 2)

L'utilisation d'allégations nutritionnelles et de santé est réglementée par le règlement (CE) n° 1924/2006 du Parlement européen et du Conseil.

Ce règlement s'applique aux allégations nutritionnelles et de santé à **caractère commercial**, liées à l'étiquetage, à la présentation et à la publicité des denrées alimentaires. Il s'applique également aux denrées alimentaires qui approvisionnent les enseignes de restauration commerciale et collective.

Une marque de fabrique, un nom commercial ou une dénomination, qui peuvent être interprétées comme une allégation nutritionnelle ou de santé, peuvent être utilisés sans autorisation s'ils sont **accompagnés d'une allégation nutritionnelle ou de santé** conforme au règlement.

D'une manière générale, les allégations peuvent être séparées en 2 catégories :

- **Les allégations nutritionnelles**

Définition « allégation nutritionnelle » : « toute allégation qui affirme, suggère ou implique qu'une denrée alimentaire possède des propriétés nutritionnelles bénéfiques particulières de par l'énergie qu'elle fournit, fournit à un degré moindre ou plus élevé, ou ne fournit pas et par les nutriments ou autres substances qu'elle contient, contient en proportion moindre ou plus élevée, ou ne contient pas. »

- **Les allégations de santé**

Définition « allégation de santé » : « toute allégation qui affirme, suggère ou implique l'existence d'une relation entre, d'une part, une catégorie de denrées alimentaires, une denrée alimentaire ou l'un de ses composants et, d'autre part, la santé »

Définition « allégation relative à la réduction d'un risque de maladie » : « toute allégation de santé qui affirme, suggère ou implique que la consommation d'une catégorie de denrées alimentaires, d'une denrée alimentaire ou de l'un de ses composants réduit sensiblement un facteur de risque de développement d'une maladie humaine »

4.2. Principes généraux (Art. 3)

Certains principes généraux s'appliquent à **toutes les allégations de santé**. Celles-ci ne doivent pas :

- **Tromper** le consommateur, être inexacts ou ambiguës
- **Faire douter** le consommateur sur la sécurité et/ou l'adéquation nutritionnelle d'autres denrées alimentaires
- **Inciter à la consommation excessive** d'une denrée alimentaire
 - **Faire allusion au fait qu'une alimentation équilibrée et variée ne serait en général pas suffisante** pour apporter tous les nutriments nécessaires à l'organisme
 - **Susciter des craintes** ou de les exploiter en mentionnant des modifications des fonctions corporelles

4.3. Conditions d'utilisation (Art. 4)

Les allégations nutritionnelles suivantes sont autorisées :

- Les allégations nutritionnelles qui se réfèrent à la **réduction de la teneur en matières grasses, en acides gras saturés, en acides gras trans, en sucres et en sel/sodium**, sans faire référence à un profil défini pour le ou les nutriments particuliers
- Les allégations nutritionnelles qui contiennent un **nutriment particulier excédant le profil nutritionnel** et qui sont accompagnées à proximité, sur la même face et avec la même visibilité de la mention « **Forte teneur en (nom du nutriment en excès par rapport au profil nutritionnel)** ».

L'utilisation d'allégations de santé pour les **boissons titrant plus de 1,2%** n'est **pas autorisée**. Les allégations nutritionnelles relatives à la faible teneur en alcool, à la réduction de la teneur en alcool ou de la valeur énergétique sont cependant admises.

4.4. Conditions générales (Art. 5 et 6)

Les allégations nutritionnelles et de santé doivent reposer sur des **preuves scientifiques généralement admises** et doivent être justifiées par de telles preuves. L'exploitant du secteur alimentaire qui fait une allégation nutritionnelle ou de santé doit pouvoir justifier l'emploi de cette allégation.

De même, les allégations nutritionnelles doivent avoir un **effet nutritionnel ou physiologique bénéfique**, établi par des preuves scientifiques généralement admises.

Le nutriment ou la substance sur laquelle repose l'allégation nutritionnelle doit être présent dans le produit :

- Sous une **forme assimilable par l'organisme** et
- **En quantité significative**

L'utilisation d'allégations nutritionnelles et de santé n'est admise que si **le consommateur moyen peut comprendre les effets bénéfiques** que l'allégation met en avant.

Les allégations nutritionnelles et de santé se réfèrent à la **denrée alimentaire prête à consommer**.

4.5. Informations nutritionnelles (Art. 7)

Lorsque le produit comporte une allégation nutritionnelle ou de santé, **la déclaration des informations nutritionnelles est obligatoire**, sauf en cas de campagne publicitaire collective. Lorsque l'allégation porte sur un **nutriment particulier**, qui n'est pas présenté dans l'étiquetage nutritionnel, **la quantité de ce nutriment doit être indiquée dans le même champ visuel que les valeurs nutritionnelles**. La présentation des valeurs nutritionnelles doit être conforme aux dispositions du règlement (UE) n° 1169/2011.

Cette obligation n'est pas applicable aux denrées alimentaires non-préemballées ou emballées en vue de leur vente immédiate.

Exemple 1 :

Un produit étant riche en fibres, c'est-à-dire contenant au moins 6g de fibres pour 100g ou au moins 3g de fibres par 100kcal, porte l'allégation suivante : « Les fibres de seigle contribuent à une fonction intestinale normale ».

La quantité de fibres alimentaires doit être indiquée dans le tableau des valeurs nutritionnelles. 

		Quantité par 100g/ml
Energie		kJ/kcal
Matières grasses		g
	Dont	
	Acides gras saturés	g
	Acides gras mono-insaturés	g
	Acides gras poly-insaturés	g
Glucides		g
	Dont :	
	Sucres	g
	polyols	g
	amidon	g
	Fibres alimentaires	g
Protéines		g
Sel		g
Vitamines et sels minéraux		Unités dans annexe XIII et % VNR

Dans le tableau ci-dessus, les éléments en vert sont obligatoires et les éléments en bleu sont volontaires.

Exemple 2 :

Un produit contenant 30g de noix par portion quantifiée et qui informe le consommateur que l'effet bénéfique est obtenu pour une consommation journalière de 30g de noix, présente l'allégation suivante : « Les noix contribuent à améliorer l'élasticité des vaisseaux sanguins »

La quantité de noix devra être indiquée dans le même champ visuel que l'étiquetage nutritionnel (par exemple en dessous du tableau des valeurs nutritionnelles).

		Quantité par 100g/ml
Energie		kJ/kcal
Matières grasses		g
	Dont	
	Acides gras saturés	g
	Acides gras mono-insaturés	g
	Acides gras poly-insaturés	g
Glucides		g
	Dont :	
	Sucres	g
	polyols	g
	amidon	g
	Fibres alimentaires	g
Protéines		g
Sel		g
Vitamines et sels minéraux		Unités dans annexe XIII et % VNR



Contient 30g de noix pour 1 portion de 100g de produit.

N.B. :

Le règlement 1169/2011 fixe les nutriments qui doivent et/ou peuvent être inclus dans le tableau des valeurs nutritionnelles. Les substances qui ne figurent pas sur ces listes, ne peuvent pas être incluses dans le tableau des valeurs nutritionnelles. La quantité de cette substance contenue dans le produit à laquelle l'allégation nutritionnelle fait référence doit être indiquée dans le même champ visuel que les valeurs nutritionnelles.

4.6. Allégations nutritionnelles (Art. 8 et 9)

4.6.1. Allégations nutritionnelles autorisées

Seules les allégations nutritionnelles suivantes sont autorisées et soumises à certaines conditions :

Allégation nutritionnelle	Conditions applicables
Faible valeur énergétique	Produit contenant au maximum 40 kcal (170 kJ)/100 g dans le cas des solides ou au maximum 20 kcal (80 kJ)/100 ml dans le cas des liquides . Dans le cas des édulcorants de table , la limite de 4 kcal (17 kJ)/portion , avec des propriétés édulcorantes équivalentes à 6 g de saccharose (approximativement 1 petite cuillère de saccharose), s'applique.
Valeur énergétique réduite	La valeur énergétique est réduite d'au moins 30 % , en indiquant la ou les caractéristiques entraînant la réduction de la valeur énergétique totale de la denrée alimentaire.
Sans apport énergétique	Le produit contient au maximum 4 kcal (17 kJ)/100 ml . Dans le cas des édulcorants de table , la limite de 0,4 kcal (1,7 kJ)/portion , ayant des propriétés édulcorantes équivalentes à 6g de saccharose (approximativement 1 petite cuillère de saccharose), s'applique.
Faible teneur en matières grasses	Le produit ne contient pas plus de 3 g de matières grasses par 100 g dans le cas des solides ou 1,5 g de matières grasses par 100 ml dans le cas des liquides (1,8 g de matières grasses par 100 ml pour le lait demi-écrémé).
Sans matières grasses	Le produit ne contient pas plus de 0,5 g de matières grasses par 100 g ou par 100 ml . Cependant, les allégations du type « à X % sans matières grasses » sont interdites.
Faible teneur en graisses saturées	La somme des acides gras saturés et des acides gras trans contenus dans le produit n'est pas supérieure à 1,5 g par 100 g de solide ou à 0,75 g par 100 ml de liquide , la somme des acides gras saturés et des acides gras trans ne pouvant pas produire, dans les deux cas, plus de 10 % de l'énergie
Sans graisses saturées	La somme des acides gras saturés et des acides gras trans n'excède pas 0,1 g de graisses saturées par 100 g ou par 100 ml.

Faible teneur en sucres	Le produit ne contient pas plus de 5 g de sucres par 100 g dans le cas des solides ou 2,5 g de sucres par 100 ml dans le cas des liquides .
Sans sucres	Le produit ne contient pas plus de 0,5 g de sucres par 100 g ou par 100 ml
Sans sucres ajoutés	Le produit ne contient pas de monosaccharides ou disaccharides ajoutés ou toute autre denrée alimentaire utilisée pour ses propriétés édulcorantes. Si les sucres sont naturellement présents dans la denrée alimentaire , l'indication suivante devrait également figurer sur l'étiquette : « CONTIENT DES SUCRES NATURELLEMENT PRÉSENTS ».
Pauvre en sodium ou en sel	Le produit ne contient pas plus de 0,12 g de sodium ou de l'équivalent en sel par 100 g ou par 100 ml . En ce qui concerne les eaux, autres que les eaux minérales naturelles relevant du champ d'application de la directive 80/777/CEE, cette valeur ne devrait pas être supérieure à 2 mg de sodium par 100 ml .
Très pauvre en sodium ou en sel	Le produit ne contient pas plus de 0,04 g de sodium ou de l'équivalent en sel par 100 g ou 100 ml . Il est interdit d'utiliser cette allégation pour les eaux minérales naturelles et les autres eaux .
Sans sodium ou sans sel	Le produit ne contient pas plus de 0,005 g de sodium ou de l'équivalent en sel par 100 g .
Sans sodium ou sel ajouté	Le produit ne contient pas de sodium ou de sel ajouté ou tout autre ingrédient contenant du sodium ou du sel ajouté et si le produit ne contient pas plus de 0,12 g de sodium ou de l'équivalent en sel par 100 g ou par 100 ml .
Source de fibres	Le produit contient au moins 3 g de fibres par 100 g ou au moins 1,5 g de fibres par 100 kcal .
Riche en fibres	Le produit contient au moins 6 g de fibres par 100 g ou au moins 3 g de fibres par 100 kcal .
Source de protéines	12 % au moins de la valeur énergétique de la denrée alimentaire sont produits par des protéines .
Riche en protéines	20 % au moins de la valeur énergétique de la denrée alimentaire sont produits par des protéines .
Source de [nom des vitamines] et/ou [nom des minéraux]	Le produit contient au moins la quantité significative définie à l'annexe de la directive 90/496/CEE ³ ou une quantité prévue au titre de dérogations accordées conformément à l'article 6 du 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 .

³ Directive abrogée et remplacée par le règlement (UE) n°1169/2011

Riche en [nom des vitamines] et/ou [nom des minéraux]	Le produit contient au moins deux fois la teneur requise pour l'allégation « source de [NOM DES VITAMINES] et/ou [NOM DES MINÉRAUX] ».
Contient [nom du nutriment ou d'une autre substance]	Le produit respecte toutes les dispositions applicables du présent règlement, et notamment l'article 5. Pour les vitamines et les minéraux, les conditions prévues pour l'allégation « source de » s'appliquent.
Enrichi en [Nom du nutriment]	Le produit remplit les conditions applicables à l'allégation « source de » et si l'augmentation de cette teneur est d'au moins 30 % par rapport à un produit similaire.
Réduit en [Nom du nutriment]	<p>La réduction de cette teneur est d'au moins 30 % par rapport à un produit similaire, sauf s'il s'agit de micronutriments, pour lesquels une différence de 10 % par rapport aux valeurs de référence fixées par la directive 90/496/CEE est admissible, ou s'il s'agit de sodium ou d'équivalent en sel, pour lesquels une différence de 25 % est admissible.</p> <p>L'allégation « réduit en graisses saturées », ou toute autre allégation susceptible d'avoir le même sens pour le consommateur, ne peut être faite que :</p> <p>a) si la somme des acides gras saturés et des acides gras trans contenus dans le produit auquel s'applique l'allégation est au moins de 30 % inférieure à la somme des acides gras saturés et des acides gras trans contenus dans un produit similaire ; et</p> <p>b) si la teneur en acides gras trans dans le produit auquel s'applique l'allégation est inférieure ou égale à celle d'un produit similaire.</p> <p>L'allégation « réduit en sucres », ou toute autre allégation susceptible d'avoir le même sens pour le consommateur, ne peut être faite que si la valeur énergétique du produit auquel s'applique l'allégation est inférieure ou égale à celle d'un produit similaire.</p>
Allégé/Light	Doit remplir les mêmes conditions que celles applicables aux termes « réduit en » ; elle doit aussi être accompagnée d'une indication de la ou les caractéristiques entraînant l'allégement de la denrée alimentaire.
Naturellement/naturel	Lorsqu'une denrée alimentaire remplit naturellement la ou les conditions fixées dans l'annexe du règlement (CE) n°1924/2006 pour l'utilisation d'une allégation nutritionnelle, le terme « naturellement/naturel » peut accompagner cette allégation
Source d'acide gras oméga-3	Le produit contient au moins 0,3 g d'acide alphalinoléique pour 100 g et 100 kcal , ou au moins 40 mg d'acide eicosapentaénoïque et d'acide docosahexénoïque combinés pour 100 g et 100 kcal
Riche en acide gras oméga-3	Le produit contient au moins 0,6 g d'acide alphalinoléique pour 100 g et 100 kcal , ou au moins 80 mg d'acide eicosapentaénoïque et d'acide docosahexénoïque combinés pour 100 g et 100 kcal .
Riche en graisses monoinsaturées	Le produit contient au moins 45 % d'acides gras dérivés de graisses monoinsaturées et si l'énergie fournie par les graisses monoinsaturées représente plus de 20 % de l'apport énergétique du produit .

Riche en graisses polyinsaturées	Le produit contient au moins 45 % d'acides gras dérivés de graisses polyinsaturées et si l'énergie fournie par les graisses polyinsaturées représente plus de 20 % de l'apport énergétique du produit .
Riche en graisses insaturées	Le produit contient au moins 70 % d'acides gras dérivés de graisses insaturées et si l'énergie fournie par les graisses insaturées représente plus de 20 % de l'apport énergétique du produit .

Tableau 7 - Allégations nutritionnelles autorisées (sous réserve de modifications)

Exemple 1 :

Un exploitant vendant une boîte de céréales pour petit déjeuner contenant 200 µg de vitamine A pour 100g et qui souhaite ajouter une allégation nutritionnelle à son produit, doit d'abord vérifier par calcul si le produit contient une quantité significative de vitamine A.

D'après l'annexe XIII, point 2 du règlement (UE) n° 1169/2011, une quantité significative de vitamines et de sels minéraux correspond à **15% des valeurs nutritionnelles de référence** visées au point 1 **par 100g ou 100ml** dans le cas des produits autres que les boissons.

La quantité significative correspond donc à :

$$15\% \times 800 \mu\text{g} = \mathbf{120 \mu\text{g}}$$

Comme les céréales dans l'exemple contiennent 200 µg de vitamine A pour 100g de produit, les conditions applicables à l'allégation « source de [nom des vitamines] et/ou [nom des minéraux] » sont remplies et l'allégation « **source de vitamine A** » est autorisée.

Exemple 2 :

Le même exploitant voudrait ajouter sur la même boîte de céréales une deuxième allégation nutritionnelle relative cette fois-ci aux fibres alimentaires. Ces céréales contiennent 5g de fibres alimentaires pour 100g et une valeur énergétique de 430 kcal pour 100g.

Il doit d'abord vérifier par calcul si le produit est éligible pour l'allégation nutritionnelle « source de fibres » ou peut-être même « riche en fibres »

1) Pour pouvoir utiliser l'allégation « source de fibres », le produit doit contenir **au moins 3 g de fibres par 100 g** ou **au moins 1,5 g de fibres par 100 kcal**.

Calcul de la quantité de fibres alimentaires par 100 kcal :

$$\frac{5\text{g de fibres alimentaires}}{430 \text{ kcal}} \times 100 \text{ kcal} = 1,2\text{g de fibres alimentaires}$$

Comme le produit contient 5g de fibres alimentaires pour 100g et 1,2g de fibres par 100 kcal, une des deux conditions est remplie et l'allégation « **source de fibres** » est autorisée.

2) Pour pouvoir utiliser l'allégation « riche en fibres », le produit doit contenir **au moins 6 g de fibres par 100 g** ou **au moins 3 g de fibres par 100 kcal**.

Comme le produit contient 5g de fibres alimentaires pour 100g et 1,2g de fibres par 100 kcal, aucune des deux conditions n'est remplie et l'allégation « **riche en fibres** » n'est pas autorisée.

4.6.2. Allégations nutritionnelles comparatives

Les allégations nutritionnelles comparatives ne sont autorisées que pour des **denrées alimentaires de la même catégorie**. Un certain nombre de denrées alimentaires doit être pris en considération. La comparaison doit être faite pour la même quantité de denrée alimentaire et la différence en nutriments et/ou de la denrée alimentaire est indiquée.

4.7. Allégations de santé

4.7.1. Conditions spécifiques applicables aux allégations de santé (Article 10)

Les allégations de santé sont interdites, sauf si elles sont autorisées conformément au règlement (CE) n° 1924/2006 et figurent sur les listes d'allégations autorisées visées aux articles 13 et 14.

Les allégations de santé doivent être **accompagnées** d'un certain nombre de **mentions** :

- Importance d'une **alimentation variée et équilibrée** et d'un mode de vie sain
- Conditions pour obtenir l'effet bénéfique : **quantité et mode de consommation**
- **Indication à l'attention des personnes** qui devraient **éviter la consommation** de la denrée alimentaire
- **Avertissement** si les produits sont susceptibles de présenter un risque pour la santé en cas de consommation excessive

Celles-ci peuvent également être communiquées lorsqu'il s'agit d'une présentation ou de la publicité.

« Il ne peut être fait référence aux effets bénéfiques généraux, non spécifiques d'un nutriment ou d'une denrée alimentaire sur l'état de santé général et le bien-être lié à la santé que si une telle référence est accompagnée d'une allégation de santé spécifique figurant sur la liste communautaire des allégations de santé autorisées. »

Cette liste communautaire des allégations de santé peut être trouvée sous le lien suivant :

[EU Register of Health Claims](#)

4.7.2. Restrictions applicables à l'utilisation de certaines allégations de santé (Article 12)

Les allégations de santé suivantes sont **prohibées** :

- Les allégations qui **stipulent que ne pas consommer la denrée alimentaire pourrait être préjudiciable à la santé**
- Les allégations qui font référence au **rythme ou à l'importance de la perte de poids**
- Les allégations qui font référence à des **recommandations d'un médecin** ou d'un professionnel de la santé

4.7.3. Allégations de santé autres que celles faisant référence à la réduction du risque de maladie ainsi qu'au développement et à la santé infantile (Article 13)

Les allégations de santé qui indiquent :

- Le rôle d'un nutriment ou d'une autre substance dans **la croissance, dans le développement et dans les fonctions de l'organisme**
- Les fonctions **psychologiques et comportementales**

- **L'amaigrissement, le contrôle du poids**, la réduction de la sensation de faim, l'accentuation de la sensation de satiété ou la réduction de la valeur énergétique du régime alimentaire

Et qui sont indiquées dans la liste prévue au paragraphe 3 peuvent être faites sans être soumises aux procédures établies aux articles 15 à 19, si elles :

- Reposent sur des **preuves scientifiques généralement admises**
- Sont **comprises par le consommateur moyen**

4.7.4. Allégations relatives à la réduction d'un risque de maladie et allégations se rapportant au développement et à la santé infantile (Article 14)

Les allégations suivantes peuvent être faites **si elles ont été autorisées** :

- Allégations relatives à la **réduction d'un risque de maladie**
- Allégations relatives au **développement et à la santé des enfants**

Une mention doit être ajoutée indiquant que la maladie à laquelle l'allégation fait référence tient à de multiples facteurs de risque et que la modification de l'un de ces facteurs peut ou non avoir un effet bénéfique.

4.7.5. Allégations de santé « on hold »

Certaines allégations de santé, notamment sur des **substances botaniques**, sont actuellement « **on hold** » et bénéficient d'une **période de transition avant leur évaluation**. Elles peuvent donc être utilisées en attendant une évaluation, cependant elles sont **soumises aux conditions du règlement (CE) n° 1924/2006** concernant les allégations nutritionnelles et de santé portant sur les denrées alimentaires.

De plus, conformément à l'article 7.3. du règlement (UE) n° 1169/2011 concernant l'information des consommateurs sur les denrées alimentaires « *les informations sur les denrées alimentaires n'attribuent pas à celles-ci des propriétés de prévention, de traitement ou de guérison d'une maladie humaine, ni évoquent de telles propriétés* ». Donc les **allégations de santé « on hold »** ne peuvent être utilisées que **si elles ne font pas référence à la prévention, au traitement ou à la guérison d'une maladie humaine**.

La Commission européenne a publié une liste des allégations de santé « on hold » qui bénéficient de cette phase de transition. Elle est disponible sous le lien suivant : [claims_pending.pdf \(europa.eu\)](#).

Toutes les allégations de santé qui ont été soumises à l'EFSA pour autorisation sont inscrites dans le registre des questions de l'EFSA qui est disponible sous le lien suivant : [Register of Questions \(europa.eu\)](#).

4.8. Tromperie

D'une façon générale, **tout message** (mention, indication, désignation, appellation, représentation, image ou signe) **induisant ou susceptible d'induire en erreur** l'acheteur sur une caractéristique de la denrée alimentaire, **est interdit**.

En plus des restrictions mentionnées dans les chapitres précédents, un certain nombre d'interdictions sont clairement mentionnées. Ainsi, conformément à l'article 7 du règlement (UE) n° 1169/2011, **il est interdit :**

- D'attribuer à la denrée alimentaire des **effets ou propriétés qu'elle ne posséderait pas**
- De suggérer que la denrée alimentaire possède des caractéristiques particulières, alors que **toutes les denrées alimentaires similaires possèdent ces mêmes caractéristiques**
- D'attribuer à une denrée alimentaire des **propriétés de prévention, de traitement et de guérison d'une maladie humaine**, ni d'évoquer ces propriétés

De plus il est **interdit** d'utiliser dans l'étiquetage de la denrée alimentaire :

- Un **nom de maladie** ainsi que toute allusion à des maladies ou à des personnes atteintes de maladies
- **Des noms ou représentations**, même stylisées **d'organes ou des systèmes circulatoires et nerveux** et qui sont de nature à faire croire à des effets de la denrée alimentaire sur ceux-ci
- Des **représentations** de personnes, de vêtements ou d'appareils **évoquant des professions médicales**, pharmaceutiques ou de santé
- Des **références à des recommandations, attestations, déclarations ou avis médicaux**, sauf la mention qu'une denrée alimentaire ne convient pas pour un régime indiqué
- Des **références au ministère de la Santé** ou aux services, fonctionnaires, réglementations ou avis du ministère de la Santé ou à d'autres organismes actifs dans le domaine de la santé
- **Des références à l'amaigrissement**
- Toute **indication**, qui **se réfère à la santé**, telle que « réconfortant », « fortifiant », « énergisant », « pour votre santé », « tonique » pour des denrées alimentaires ou pour les produits consommés pour l'agrément qui contiennent de l'alcool
- Des allégations de nature à **susciter ou à exploiter des sentiments de peur ou d'anxiété**
- Des allégations de nature à **discréditer des denrées alimentaires analogues ou non**
- Des allégations se rapportant à des **éléments objectifs et mesurables qui ne peuvent être justifiés**
- Des mentions relatives à **l'addition de vitamines ou de provitamines** si ces substances ont été ajoutées dans un but **organoleptique ou technologique**
- Des mentions relatives à **l'absence d'un additif spécifique lorsque la denrée contient un autre additif du même groupe**
- Des références à un **effet de la denrée alimentaire sur la santé ou sur le métabolisme** si la preuve de cette allégation ne peut être fournie

5. Références législatives

Ce guide se base sur la législation suivante :

- Règlement (UE) n° 1169/2011 du Parlement européen et du Conseil du 25 octobre 2011 concernant l'information des consommateurs sur les denrées alimentaires, modifiant les règlements (CE) n° 1924/2006 et (CE) n° 1925/2006 du Parlement européen et du Conseil et abrogeant la directive 87/250/CEE de la Commission, la directive 90/496/CEE du Conseil, la directive 1999/10/CE de la Commission, la directive 2000/13/CE du Parlement européen et du Conseil, les directives 2002/67/CE et 2008/5/CE de la Commission et le règlement (CE) n° 608/2004 de la Commission; ci-après règlement (UE) n° 1169/2011
- RÈGLEMENT D'EXÉCUTION (UE) No 828/2014 DE LA COMMISSION du 30 juillet 2014 relatif aux exigences applicables à la fourniture d'informations aux consommateurs concernant l'absence ou la présence réduite de gluten dans les denrées alimentaires Règlement d'exécution (UE) n° 1337/2013 de la Commission du 13 décembre 2013 portant modalités d'application du règlement (UE) n° 1169/2011 du Parlement européen et du Conseil en ce qui concerne l'indication du pays d'origine ou du lieu de provenance des viandes fraîches, réfrigérées et congelées des animaux des espèces porcine, ovine, caprine et des volailles
- Règlement (CE) n° 1760/2000 du Parlement européen et du Conseil du 17 juillet 2000 établissant un système d'identification et d'enregistrement des bovins et concernant l'étiquetage de la viande bovine et des produits à base de viande bovine, et abrogeant le règlement (CE) n° 820/97 du Conseil
- Règlement grand-ducal du 25 août 2015 concernant l'information des consommateurs sur les denrées alimentaires, les allégations nutritionnelles et de santé ainsi que le marquage du numéro de lot.
- Règlement grand-ducal du 5 décembre 2016 portant modification au règlement grand-ducal du 25 août 2015 concernant l'information des consommateurs sur les denrées alimentaires, les allégations nutritionnelles et de santé ainsi que le marquage du numéro de lot.
- Règlement grand-ducal du 14 avril 2003 relatif aux confitures, gelées et marmelades de fruits, ainsi qu'à la crème de marrons, destinées à l'alimentation humaine
- Règlement grand-ducal du 14 avril 2003 concernant les jus de fruits et certains produits similaires destinés à l'alimentation humaine
- Règlement (CE) n° 1924/2006 du Parlement européen et du Conseil du 20 décembre 2006 concernant les allégations nutritionnelles et de santé portant sur les denrées alimentaires
- Règlement (UE) n° 432/2012 de la Commission du 16 mai 2012 établissant une liste des allégations de santé autorisées portant sur les denrées alimentaires, autres que celles faisant référence à la réduction du risque de maladie ainsi qu'au développement et à la santé infantile
- Règlement d'exécution (UE) n° 2018/775 de la Commission du 28 mai 2018 portant modalités d'application de l'article 26, paragraphe 3, du règlement (UE) n° 1169/2011 du Parlement européen et du Conseil du 25 octobre 2011 concernant l'information des consommateurs sur les denrées

6. Annexes

6.1. Définitions (Art.2 et Annexe I du règlement (UE) n° 1169/2011)

Information sur les denrées alimentaires

« Information sur les denrées alimentaires »: toute information concernant une denrée alimentaire transmise au consommateur final sur une étiquette, dans d'autres documents accompagnant cette denrée ou à l'aide de tout autre moyen, y compris les outils de la technologie moderne ou la communication verbale;

Denrée alimentaire

(Ou « aliment »): Toute substance ou produit, transformé, partiellement transformé ou non transformé, destiné à être ingéré ou raisonnablement susceptible d'être ingéré par l'être humain.

Ce terme recouvre les boissons, les gommes à mâcher et toute substance, y compris l'eau, intégrée intentionnellement dans les denrées alimentaires au cours de leur fabrication, de leur préparation ou de leur traitement.

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.

Denrée alimentaire non-préemballée

Une denrée alimentaire

- Vendue en vrac (sans emballage)
- Emballée sur le lieu de vente à la demande du consommateur
- Préemballée en vue de sa vente immédiate

Additif alimentaire

Toute substance habituellement non consommée comme aliment en soi et non utilisée comme ingrédient caractéristique dans l'alimentation, possédant ou non une valeur nutritive, et dont l'adjonction intentionnelle aux denrées alimentaires, dans un but technologique, au stade de leur fabrication, transformation, préparation, traitement, conditionnement, transport ou entreposage a pour effet, ou peut raisonnablement être estimée avoir pour effet, qu'elle devient elle-même ou que ses dérivés deviennent, directement ou indirectement, un composant de ces denrées alimentaires.

Auxiliaire technologique

Toute substance non consommée comme ingrédient alimentaire en soi; volontairement utilisée dans la transformation de matières premières, de denrées alimentaires ou de leurs ingrédients pour répondre à un certain objectif technologique pendant le traitement ou la transformation; et pouvant avoir pour résultat la présence non intentionnelle mais techniquement inévitable de résidus de cette substance ou de ses dérivés dans le produit fini, à condition que ces résidus ne présentent pas de risque sanitaire et n'aient pas d'effets technologiques sur le produit fini.

Allégation

Tout message ou toute représentation, non obligatoire en vertu de la législation, y compris une représentation sous forme d'images, d'éléments graphiques ou de symboles, qu'elle qu'en soit la forme, qui affirme, suggère ou implique qu'une denrée alimentaire possède des caractéristiques particulières.

Champ visuel

Toutes les surfaces d'un emballage pouvant être lues à partir d'un unique angle de vue.

Champ visuel principal

Le champ visuel d'un emballage le plus susceptible d'être vu au premier coup d'œil par le consommateur 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.

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.

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.

Date de durabilité minimale

La date jusqu'à laquelle cette denrée alimentaire conserve ses propriétés spécifiques dans des conditions de conservation appropriées.

Date limite de consommation

La date de durabilité minimale est remplacée par la date limite de consommation dans le cas de denrées alimentaires microbiologiquement très périssables et qui, de ce fait, sont susceptibles, après une courte période, de présenter un danger immédiat pour la santé humaine.

Après cette date, la denrée alimentaire n'est plus commercialisable.

Étiquetage

Les mentions, indications, marques de fabrique ou de commerce, images ou signes se rapportant à une denrée alimentaire et figurant sur tout emballage, document, écriteau, étiquette bague ou collerette accompagnant ou se référant à cette denrée alimentaire.

Étiquette

Toute marque, tout signe, toute image ou toute autre représentation graphique écrit, imprimé, poncé, apposé, gravé ou appliqué sur l'emballage ou le récipient contenant une denrée alimentaire ou joint à celui-ci.

Ingrédient

Toute substance ou tout produit, y compris les arômes, les additifs alimentaires et les enzymes alimentaires, ou tout constituant d'un ingrédient composé, utilisé dans la fabrication ou la préparation d'une denrée alimentaire et encore présent dans le produit fini, éventuellement sous une forme modifiée. Les résidus ne sont pas considérés comme des ingrédients.

Ingrédient primaire

Le ou les ingrédients d'une denrée alimentaire qui constituent plus de 50% de celle-ci ou qui sont habituellement associés à la dénomination de cette denrée par les consommateurs et pour lesquels, dans la plupart des cas, une indication quantitative est requise.

Ingrédient composé

Tout ingrédient lui-même élaboré à partir de plusieurs ingrédients.

Libre-service

Une mise en vente sans présence de personnel de service.

Nutriments

Les protéines, les glucides, les lipides, les fibres alimentaires, le sodium, les vitamines et les sels minéraux, ainsi que les substances qui relèvent ou sont des composants de l'une de ces catégories.

Nanomatériaux manufacturés

Tout matériaux produit intentionnellement présentant une ou plusieurs dimensions de l'ordre de 100nm 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 agglomérations ou des agrégats qui peuvent avoir une taille supérieure à 100nm mais qui conservent des propriétés typiques de la nano-échelle. Les propriétés typiques de la nano-échelle comprennent :

- Les propriétés liées à la grande surface spécifique des matériaux considérés ; et/ou des propriétés physico-chimiques spécifiques qui sont différentes de celles de la forme non nano-technologique du même matériau.

Structures encadrées

Les établissements servant une clientèle identifiée et connue à l'avance tels que les hôpitaux, maisons de soin pour personnes âgées, personnes malades, personnes handicapés, foyers de jour, crèches, maisons relais, cantines scolaires, *les services d'éducation et d'accueil*.

Technique de communication à distance

Tout moyen qui, sans présence physique et simultanée du fournisseur et du consommateur, peut être utilisé pour la conclusion du contrat entre ces parties.

Vente immédiate

La vente d'une denrée alimentaire qui est destinée à être vendue au plus tard le jour suivant sa fabrication et qui n'est pas vendue en libre-service.

6.2. Ingrédients pouvant être désignés par le nom d'une catégorie

DÉFINITION DE LA CATÉGORIE	DÉSIGNATION
1. Huiles raffinées d'origine animale	« huile » complété par « animale » ou par l'indication d'origine spécifique animale.
2. Graisses raffinées d'origine animale	« graisse » complétée soit par « animale » soit par l'indication d'origine de. L'expression « totalement hydrogéné » ou « partiellement hydrogéné », selon le cas, doit accompagner la mention d'une graisse hydrogénée.
3. Mélange de farines provenant de deux espèces de céréales ou plus	« Farine », suivie de l'énumération des espèces de céréales dont elle provient par ordre d'importance pondérale décroissante.
4. Amidon et féculés natifs et amidons et féculés modifiés par voie physique ou enzymatique	« Amidon(s)/Fécule(s) »
5. Toute espèce de poisson lorsque le poisson est un ingrédient d'une autre denrée alimentaire et à condition que la dénomination et la présentation de cette denrée ne se réfèrent pas à une espèce précise de poisson	« Poisson(s) »
6. Toute espèce de fromage lorsque le fromage ou le mélange de fromage constitue un ingrédient d'une autre denrée alimentaire et à condition que la dénomination et la présentation de cette denrée ne se réfèrent pas à un type précis de fromage	« Fromage(s) »
7. Toute épice n'excédant pas 2% en poids de la denrée	« épices » ou « mélange d'épices »
8. Toutes plantes aromatiques ou partie de plantes aromatiques n'excédant pas 2% en poids de la denrée	« plante(s) aromatique(s) » ou « mélange(s) de plantes aromatique(s) »
9. Toutes préparations de gommes utilisées dans la fabrication de la gomme de base pour les gommes à mâcher	« Gomme base »
10. Chapelure de toute origine	« Chapelure »
11. Toutes catégories de saccharoses	« Sucres »
12. Dextrose anhydre ou monohydraté	« Dextrose »

13. Sirop de glucose et sirop de glucose déshydraté	« sirop de glucose »												
14. Toutes les protéines du lait (caséines, caséinates et protéines du petit-lait et du lactosérum) et leurs mélanges	« Protéines de lait »												
15. Beurre de cacao de pression, d'expeller ou raffiné	« Beurre de cacao »												
16. Tous les types de vins visés par l'annexe XI ter du règlement (CE) n° 1234/2007 du Conseil ⁴	« Vin »												
<p>17. Les muscles squelettiques des espèces de mammifères et d'oiseaux, qui sont reconnues aptes à la consommation humaine, avec les tissus qui sont naturellement inclus ou adhérents dont leurs teneurs en matières grasses ne dépassent pas les valeurs ci-dessous :</p> <table border="1"> <thead> <tr> <th>Espèce</th> <th>Teneur en matières grasses</th> <th>Rapport collagène sur protéines de viande</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Mammifères (hors lapins et porcins) et mélanges d'espèces avec prédominance de mammifères</td> <td>25%</td> <td>25%</td> </tr> <tr> <td>Porcins</td> <td>30%</td> <td>25%</td> </tr> <tr> <td>Oiseaux et lapins</td> <td>15%</td> <td>10%</td> </tr> </tbody> </table>	Espèce	Teneur en matières grasses	Rapport collagène sur protéines de viande	Mammifères (hors lapins et porcins) et mélanges d'espèces avec prédominance de mammifères	25%	25%	Porcins	30%	25%	Oiseaux et lapins	15%	10%	« Viande(s) de ... » et le ou les noms de l'espèce ou des espèces animales dont elles proviennent
Espèce	Teneur en matières grasses	Rapport collagène sur protéines de viande											
Mammifères (hors lapins et porcins) et mélanges d'espèces avec prédominance de mammifères	25%	25%											
Porcins	30%	25%											
Oiseaux et lapins	15%	10%											
18. Tous les types de produits relevant de la définition des « viandes séparées mécaniquement »	« viandes séparées mécaniquement » ou le ou les noms de l'espèce ou des espèces animales dont elles proviennent												

Tableau 8 - Ingrédients pouvant être désignés par le nom d'une catégorie

Dispositions particulières relatives à l'énumération des ingrédients dans l'**ordre décroissant** de leur importance pondérale (cf. annexe VII, Partie A du règlement (UE) n° 1169/2011)

⁴ Règlement (UE) n° 1308/2013 du Parlement européen et du Conseil du 17 décembre 2013 portant organisation commune des marchés des produits agricoles et abrogeant les règlements (CEE) n° 922/72, (CEE) n° 234/79, (CE) n° 1037/2001 et (CE) n° 1234/2007 du Conseil JO L 347 du 20.12.2013, p. 671–854

6.3. Annexe V du règlement (UE) n° 1169/2011 : Denrées alimentaires exemptes de l'obligation de porter une 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, 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