# ÉTIQUETAGE DES DENRÉES ALIMENTAIRES

## GUIDE POUR LES ENTREPRISES DU LUXEMBOURG

Division de la sécurité alimentaire

2018

# ETIQUETAGE DES DENRÉES ALIMENTAIRES – GUIDE POUR LES ENTREPRISES DU LUXEMBOURG

## INTRODUCTION

Le 25 octobre 2011, le nouveau règlement (EU) 1169/2011 concernant l'information des consommateurs sur les denrées alimentaires a été adopté par le Parlement et le Conseil et est entré en vigueur le 12 décembre 2011. Ce nouveau 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 nouveau 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 bon fonctionnement du marché intérieur ».[1] Les dispositions du présent règlement sont applicables à partir du 13 décembre 2014.

L'ensemble de la législation concernant l'étiquetage de base est rassemblé dans ce recueil édité par la Division de la sécurité alimentaire. Ce recueil ne reprend pas l'étiquetage lié à des secteurs spécifiques tels que les produits de viandes, les produits laitiers, les compléments alimentaires, etc.

Ce recueil vise à aider les établissements alimentaires dans l'élaboration d'un étiquetage correct des denrées alimentaires.

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

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

**Ministère de la santé**
Direction de la santé
Division de la sécurité alimentaire
7A, rue Thomas Edison

L-1445 Strassen

Tél : 247 75620
Fax : 27 47 80 68
Email : secualim@ms.etat.lu

[1] Récital 9 du Règlement 1169/2011

# Table des matières


1. Références législatives ..... 5
2. Dispositions générales ..... 7
2.1. Champ d'application (Art.1) ..... 7
2.2. Définitions (Art.2) ..... 7
3. Exigences générales et responsabilités des exploitants ..... 11
3.1. Pratiques loyales (Art.7) ..... 11
3.2. Responsabilités (Art.8) ..... 11
4. Informations obligatoires ..... 12
4.1. Liste des mentions obligatoires (Art.9) ..... 12
4.2. Mentions obligatoires complémentaires (Art.10 et Annexe III) ..... 13
4.3. Présentation des mentions obligatoires (Art.12, Art. 13 et Annexe IV) ..... 13
4.4. Vente à distance (Art.14) ..... 14
4.5. Exigences linguistiques (Art.15) ..... 14
4.6. Omission de certaines mentions obligatoires (Art. 16) ..... 14
5. Dispositions détaillées sur les mentions obligatoires ..... 15
5.1. Dénomination de la denrée alimentaire et mentions particulières dont elle est assortie ( Art. 17 et Annexe VI) ..... 15
5.2. Liste des ingrédients ( Art. 18 et Annexe VII) ..... 18
5.3. Omission de la liste des ingrédients (Art. 19) ..... 21
5.4 Omission de constituants d'une denrée de la liste des ingrédients (Art.20) ..... 21
5.5. Indication quantitative des ingrédients (QUID) ..... 22
5.6. Déclaration des allergènes (Art. 21 et Annexe II) ..... 22
5.6.1 Liste des substances ou produits provoquant des allergies ou intolérances ..... 23
..... 24
5.6.2. Déclaration des allergènes pour les produits préemballés ..... 24
5.6.3. Allergène par allergène ..... 26
5.6.4. Déclaration des allergènes pour les produits non préemballés ..... 28
5.6.5. Mesures nationales ..... 29
5.6.6. Contamination croisée et l'étiquetage par précaution ..... 30
5.7. Quantité nette (Art. 23 et Annexe IX) ..... 30
5.8. Date de durabilité minimale, date limite de consommation et date de congélation ( Art. 24 et Annexe X) 31
5.9. Conditions particulières de conservations ou d'utilisation (Art. 25) ..... 33
5.10. Pays d'origine ou lieu de provenance (Art.26) ..... 34

5.11. Mode d'emploi (Art. 27) ..... 37
5.12. Titre alcoométrique (Art. 28 et Annexe XII) ..... 37
6. Mesures nationales ..... 38
6.1. Mesures nationales concernant les denrées non préemballées (Art.44) ..... 38
7. DÉCLARATION NUTRITIONNELLE ..... 39
7.1. ARTICLE 29 – LIEN AVEC D'AUTRES ACTES LÉGISLATIFS ..... 39
7.2. ARTICLE 30 - CONTENU ..... 41
7.3. ARTICLE 31 – CALCUL ..... 44
7.4. ARTICLE 32 – EXPRESSION POUR 100 g ou 100 ml ..... 45
7.5. ARTICLE 33 – EXPRESSION PAR PORTION OU PAR UNITÉ DE CONSOMMATION ..... 47
7.6. ARTICLE 34 – PRÉSENTATION ..... 48
7.7. FORMES D'EXPRESSION ..... 49
7.7.1. CHAMP VISUEL PRINCIPAL ..... 49
7.7.2. TOUS LES CHAMPS VISUEL ..... 50
8. ALLÉGATIONS NUTRITIONNELLES ET DE SANTÉ ..... 52
8.1. DOMAINE D'APPLICATION ..... 52
8.2. APPLICATION ..... 52
8.3. CONDITIONS GÉNÉRALES ..... 52
8.4. ALLEGATIONS NUTRITIONNELLES ..... 53
8.5. ALLÉGATIONS DE SANTÉ ..... 53
8.6. TROMPERIES ..... 54

Tableau 1: mentions obligatoires ..... 12
Tableau 2: étiquetage viande hachée ..... 17
Tableau 3: Ingrédients pouvant être désignés par le nom d'une catégorie ..... 20
Tableau 4: Denrées alimentaires exempts de la déclaration nutritionnelle ..... 40
Tableau 5: Valeurs nutritionnelles pour vitamines et sels minéraux pouvant être déclarés ..... 42
Tableau 6: Coefficients de conversion ..... 44
Tableau 7: Expression et présentation de la déclaration nutritionnelle ..... 49
Tableau 8: Allégations nutritionnelles autorisées ..... 53

# 1. 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 (CE) n°41/2009 du 20 janvier 2009 relatif à la composition et à l'étiquetage des denrées alimentaires convenant aux personnes souffrant d'une intolérance au gluten.

- Règlement (CE) n° 415/2009 du 20 mars 2009 modifiant la directive 2007/68/CE modifiant l'annexe III bis de la directive 2000/13/CE du Parlement européen et du Conseil en ce qui concerne certains ingrédients alimentaires.

**Les textes nationaux suivants seront abrogés par un règlement grand-ducal actuellement en voie d'élaboration.**

- Règlement grand-ducal du 8 avril 1991 relatif aux mentions ou marques permettant d'identifier le lot auquel appartient une denrée alimentaire,

- Règlement ministériel du 21 avril 1992 concernant l'étiquetage des arômes destinés à être vendus au consommateur

- Règlement grand-ducal du 25 octobre 1996 relatif à l'indication sur l'étiquetage de certaines denrées alimentaires d'autres mentions obligatoires que celles prévues dans le règlement grand-ducal modifié du 16 avril 1992 concernant l'étiquetage et la présentation de denrées alimentaires ainsi que la publicité faite à leur égard,

- Règlement grand-ducal modifié du 14 décembre 2000 concernant l'étiquetage et la présentation des denrées alimentaires ainsi que la publicité faite à leur égard,

- Règlement grand-ducal du 14 avril 2003 concernant l'étiquetage des denrées alimentaires contenant de la quinine, et des denrées alimentaires contenant de la caféine

- Règlement grand-ducal du 22 juin 1992 relatif à l'étiquetage nutritionnel des denrées alimentaires.

- Règlement grand-ducal du 9 décembre 2004 modifiant le règlement grand-ducal du 22 juin 1992 relatif à l'étiquetage nutritionnel des denrées alimentaires.

- Règlement grand-ducal du 10 septembre 2009 modifiant le règlement grand-ducal modifié du 22 juin 1992 relatif à l'étiquetage nutritionnel des denrées alimentaires.

**Les Directives suivantes sont abrogées à partir du 13 décembre 2014 lorsque deviennent obligatoires les dispositions du Règlement 1169/2011 :**

- Directive 90/496/CEE sur l'étiquetage nutritionnel
- Directive 2000/13/CE sur l'étiquetage des denrées alimentaires
- Directive 87/250/CEE relative à la mention du titre alcoométrique volumique dans l'étiquetage des boissons alcoolisées
- Directive 1999/10CE prévoyant des dérogations de la directive 79/112/CEE
- Directive 2002/67/CE relative à l'étiquetage des denrées alimentaires contentant de la quinine et de la caféine
- Règlement (CE) n° 608/2004 concernant l'étiquetage des aliments et ingrédients alimentaires avec adjonction de phytostérols, esters de phytostérol, phytostanols et/ou esters de phytostanol
- Directive 2008/5/CE relative à l'indication sur l'étiquetage de certaines denrées alimentaires d'autres mentions obligatoires que celles prévues dans la directive 2000/13/CE

# 2. Dispositions générales

## 2.1. Champ d'application (Art.1)

Le règlement (EU) 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 (EU) 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.

## 2.2. Définitions (Art.2)

### 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 dernier 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 singes 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, sont beaucoup ont une ou plusieurs dimensions de l'ordre de 100 nm 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 qui sont différentes de celles de la forme non nano-technologique du même matériau ;
- 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.

### 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.

# 3. Exigences générales et responsabilités des exploitants

## 3.1. Pratiques loyales (Art.7)

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.

P. ex. : on ne peut pas dire qu'une eau minérale est « sans sucre » puisque, toutes les

eaux minérales sont « sans sucres ».

- 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. Responsabilités (Art.8)

Le responsable des informations sur les denrées alimentaires est l'exploitant **sous le nom ou la raison social 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. Il faut donc qu'il y ait une adresse d'un exploitant établi dans l'**Union**.

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

Les exploitants du secteur alimentaire qui n'ont pas d'influence sur les informations sur les denrées alimentaires veillent toutefois à ne pas fournir des denrées alimentaires dont 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 et il est dès lors responsable pour tous les changements effectués.

Pour ce qui est des 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.

# 4. Informations obligatoires

## 4.1. 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 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

Tableau 1: mentions obligatoires

## 4.2. Mentions obligatoires complémentaires (Art.10 et Annexe III)

Outre les mentions obligatoires énumérées à l'article 9, des mentions obligatoires sont prévues à l'annexe III 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 plus d'amples informations veuillez consulter l'annexe III) :

- Denrées alimentaires emballées dans certains **gaz**
- Denrées alimentaires contenant des **édulcorants**
- Denrées alimentaires contenant de **l'acide glycyrrhizinique** ou son sel d'ammonium
- Boissons à teneur élevée en **caféine** ou denrée alimentaire avec adjonction de caféine
- Denrées alimentaires avec adjonction de **phytostérols**, esters de phytostérol, phytostanols ou esters de phytostanol
- Viandes **congelées,** préparations de viandes congelées et produits non transformés de la pêche congelés

## 4.3. Présentation des mentions obligatoires (Art.12, Art. 13 et Annexe IV)

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

Ces informations obligatoires doivent figurer sur le préemballage ou sur une étiquette jointe à celui-ci.

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**.

Attention : 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 tirant plus de 1,2% d'alcool

## 4.4. Vente à distance (Art.14)

a) Pour les **produits préemballés** toutes les informations obligatoires (voir 4.1.), **sauf** la **date**, 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.

## 4.5. Exigences linguistiques (Art.15)

Les informations obligatoires doivent être indiquées en **français** ou **allemand** ou **luxembourgeois**.

## 4.6. Omission de certaines mentions obligatoires (Art. 16)

**EXCEPTIONS**

Pour les cas suivants certaines mentions obligatoires ne doivent pas figurer sur l'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, nie 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 mis à la disposition du consommateur à sa demande

La **déclaration nutritionnelle** n'est pas obligatoire pour les denrées alimentaires énumérées à **l'annexe V**

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

# 5. Dispositions détaillées sur les mentions obligatoires

## 5.1. Dénomination de la denrée alimentaire et mentions particulières dont elle est assortie ( Art. 17 et Annexe VI)

(1) 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.

(2) L'utilisation dans l'État membre de commercialisation de la dénomination de la denrée alimentaire sous laquelle le produit est légalement fabriqué et commercialisé dans l'État membre de production est admise. Toutefois, si l'application des autres dispositions du Règlement, notamment les mentions obligatoires, ne permet pas aux consommateurs de l'État membre de commercialisation de connaître la nature réelle de la denrée et de la distinguer des denrées avec lesquelles ils pourraient la confondre, alors la dénomination de la denrée en question doit être accompagnée d'autres informations descriptives qui doivent figurer à proximité de la dénomination.

(3) Dans des cas exceptionnels, la dénomination de la denrée alimentaire utilisée dans l'État membre de production n'est pas utilisée dans l'État membre de commercialisation lorsque la denrée qu'elle désigne dans l'État membre de production s'écarte tellement, du point de vue de sa composition ou sa fabrication, de la denrée connue sous cette dénomination dans l'État membre de commercialisation que le paragraphe 2 ne suffit pas à assurer, dans l'État membre de commercialisation, une information correcte du consommateur.

(4) 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.

-) 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 serait susceptible d'induire le consommateur en erreur.

-) 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 par la mention « décongelée ».

**EXCEPTIONS**

Cette exigence d'inclure la mention « décongelé » ne s'applique pas aux cas suivants :

a) Ingrédients présents dans le produit fini
b) Si la congélation de la denrée alimentaire représente une étape technique nécessaire dans la production
c) Si la décongélation n'a pas d'impact sur la sécurité ou la qualité de l'aliment (preuve à charge de l'exploitant)

**-)** Les denrées alimentaires traitées par **rayonnement ionisant** portent une des mentions suivantes :

« irradié » ou « traité par rayonnements ionisants », et autres mentions prévues dans la directive 1999/2/CE du Parlement européen et du Conseil

**-)** 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 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.

**-)** 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.

**-)** 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 d'avantage 5% du poids du produit fini. Les mêmes dispositions s'appliquent pour les produits de la pêche et les préparations de ces produits.

**-)** 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 »

**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.

**-)** La **viande hachée** doit porter des indications sur sa composition, comme établit à l'annexe VI, partie B. Ces critères de composition sont contrôlés sur la base d'une moyenne journalière :

| | Teneur en matières grasses | Rapport collagène sur protéines de viande (*) |
|---|---|---|
| **Viande 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 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 mulitpliée par un facteur 8. | | |

**Tableau 2: étiquetage 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.

## 5.2. Liste des ingrédients ( Art. 18 et Annexe VII)

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 **blé**, 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
  - ➔ Les deux dispositions précédentes ne s'appliquent pas aux additifs qui possèdent une fonction technologique 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

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

| DÉFINITION DE LA CATÉGORIE | DÉSIGNATION |
|---|---|
| 1. Huiles raffinés 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.<br><br>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 fécules natifs et amidons et fécules 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[2] | « Vin » |

[2] 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

<table>
<tr>
<td>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 :
<table>
<tr><th>Espèce</th><th>Teneur en matières grasses</th><th>Rapport collagène sur protéines de viande</th></tr>
<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>
</table>
</td>
<td>« Viande(s) de … » et le ou les noms de l'espèce ou des espèces animales dont elles proviennent</td>
</tr>
<tr>
<td>18. Tous les types de produits relevant de la définition des « viandes séparées mécaniquement »</td>
<td>« viandes séparées mécaniquement » ou le ou les noms de l'espèce ou des espèces animales dont elles proviennent</td>
</tr>
</table>

**Tableau 3: Ingrédients pouvant être désignés par le nom d'une catégorie**

° 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

**Dispositions particulières** relatives à l'énumération des ingrédients dans l'**ordre décroissant** de leur importance pondérale (cf. Annexe VII, Partie A)

## 5.3. Omission de la liste des ingrédients (Art. 19)

**EXCEPTION**

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

- 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
- Les produits ne comportant qu'un seul ingrédient à condition que la dénomination soit identique au nom de l'ingrédient
- Les boissons titrant plus de 1,2% d'alcool en volume

## 5.4 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 extraits** 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 originaire.

   P. ex. : Graisse qui est enlevée durant la fabrication d'une denrée et qui est rajoutée après la fabrication mais pas à des quantités plus élevées que la teneur de graisse originaire de cette denrée.

b) Les **additifs et enzymes alimentaires**:
   - Dont la présence dans la denrée alimentaire repose exclusivement sur le fait que ces additifs ont été ajoutés à 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.

   P. ex. : 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 pour reconstituer dans l'état d'origine un ingrédient utilisé sous forme concentrée ou déshydratée
   - Lorsque l'eau agit comme liquide de couverture, qui n'est pas consommé

## 5.5. Indication quantitative des ingrédients (QUID)

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

**EXCEPTION**

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 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
- lorsque des mélanges d'épices ou de plantes aromatiques dont aucune ne prédomine en poids de manière significative

## 5.6. Déclaration des allergènes (Art. 21 et Annexe II)

### OBLIGATIONS POUR TOUS LES EXPLOITANTS DU SECTEUR ALIMENTAIRE

Le Règlement 1169/2011 introduit une nouvelle obligation qui s'applique à tous les exploitants du secteur alimentaire. Ainsi, il oblige non seulement à déclarer la présence des **14 allergènes** énumérés **à l'annexe II** du Règlement 1169/2011 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 1169/2011 introduit l'obligation de fournir l'information sur les allergènes.

### 5.6.1 Liste des substances ou produits provoquant des allergies ou intolérances (Annexe II)

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 e pécan** [*Carya illinoinensis* (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 $SO_2$ 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. :** dans le cas du vin et des affineurs de vin dérivés d'œufs ou du lait, le règlement (UE) n° 579/2012 doit être considéré. Si les affineurs d'œufs ou de lait ne peuvent pas être repérés à la limite de détection de <0,25mg par litre, alors ils sont exempts de la déclaration des allergènes.

L'utilisation de **symboles** pour indiquer la présence d'allergènes n'est **pas autorisée** s'ils ne sont pas complétés par la déclaration obligatoire.

### 5.6.2. Déclaration des allergènes pour les produits préemballés

**Les allergènes sont à étiqueter 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 énuméré à l'annexe II.

b) Le nom de la substance ou du produit énuméré à l'annexe II 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 allergènes se fait par le terme « **contient** » suivi du nom de la substance ou du produit énuméré à l'annexe II.

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 l'allergène n'est pas requise lorsque la dénomination de la denrée alimentaire fait clairement référence au nom de la substance ou du produit concerné.

**Exemple 1 :**
Ingrédients : farine de **blé**, **œufs**, **amandes**

Ingrédients : farine de BLÉ, ŒUFS, AMANDES

L'exploitant du secteur alimentaire est libre de choisir la façon dont les allergènes peuvent être mis en évidence.

**Exemple 2 :**
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

Lorsqu'un ingrédient comprend plusieurs mots, alors le produit de l'annexe II doit être mis en évidence.

**Exemple 3 :**
Weizenmehl peut être indiqué « **Weizen**mehl » ou le mot entier peut être mis en évidence **« Weizenmehl »**

Si l'ingrédient est un mot composé et que l'un des mots est un allergène énuméré à l'annexe II, alors il y a deux façon de mettre l'allergène en évidence.

**Exemple 4 :**

Huître (**mollusque**), loup de mer (**poisson**), crevettes (**crustacé**), Pangasius (**poisson**), Edamam (**soja**), khorasan (**blé**)

Si des denrées alimentaires sont vendues sous un nom pas très courant, il pourrait être difficile de savoir si elles contiennent des produits/substances de l'annexe II. Dans ce cas-là, le nom de la denrée alimentaire ou de l'ingrédient doit être suivi d'un qualificatif qui permettrait alors de déterminer la présence d'allergènes.

Les allergènes de l'annexe II doivent alors être indiqués entre parenthèses et mis en évidence après l'espèce qui les précède

**Exemple 5 :**

Il existe des produits qui n'ont pas besoin de porter une liste d'ingrédients (voir point 5.3.), comme p. ex. les boissons alcooliques titrant plus de 1,2% d'alcool par volume. Cependant, s'il y a présence d'allergènes énumérés à l'annexe II et que le nom du produit n'y fait pas clairement référence, ceux-là doivent être indiqués précédé par le terme « contient ».

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

**Exemple 6 :**

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

Dans le cas où un ingrédient contient des sulfites, il faut tenir en compte la possibilité de transfert. Si le taux de sulfites additionnés est >10mg/kg dans le produit fini, alors pour tous les ingrédients qui contiennent des sulfites, ces derniers doivent figurer entre parenthèses après l'ingrédient.

## Information facultative

Si une liste d'ingrédients figure sur l'étiquetage, le règlement n'autorise pas l'utilisation d'informations facultatives sur les allergènes, comme « contient : lait, œufs, blé », qui répètent la déclaration obligatoire des allergènes. L'information sur les allergènes ne peut être fournie que dans le format obligatoire, c.-à-d. mis en évidence dans la liste des ingrédients.

### 5.6.3. Allergène par allergène

1. Céréales contenant du gluten

Cette catégorie inclut blé (Weizen), seigle (Roggen), orge (Gerste), avoine (Hafer), épeautre (Dinkel), 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, puisqu'il y a des personnes qui par exemple sont allergiques au gluten de blé mais pas au gluten de seigle. L'inclusion volontaire de « gluten » accompagnant la déclaration obligatoire de la céréale au gluten est possible. Cependant, il faut veiller à mettre en évidence la céréale en non pas le gluten, par exemple « **avoine** (gluten) ».

L'indication de « gluten » dans la liste des ingrédients est conforme dans le cas où il y a ajout de gluten dans la denrée alimentaire.

Si des denrées alimentaires portent l'indication facultative « sans gluten » elles doivent être conformes aux dispositions établies dans **le règlement n° 41/2009** relatif à la composition et à l'étiquetage des denrées alimentaires convenant aux personnes souffrant d'une intolérance au gluten :

http://eur-lex.europa.eu/legal-content/FR/TXT/PDF/?uri=CELEX:32009R0041&from=FR

2. Crustacés et produits à base de crustacés

L'annexe II n'indique pas des espèces de crustacés spécifiques, ce qui signifie que tous les types de crustacés sont compris (par exemple, langoustines, crevettes, crabe). L'étiquetage des crustacés doit faire référence à la mention indiquée dans l'annexe II.

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

3. Œufs et produits à base d'oeufs

L'annexe II n'indique pas des espèces d'œufs spécifiques, ce qui signifie que tous les types d'œufs sont compris. Pour cette raison tous les œufs doivent être indiqués lorsqu'ils sont utilisés comme ingrédient ou comme auxiliaire technologique (sauf exception concernant le vin voir note sous 5.5.1.)

4. Poissons et produits à base de poissons

L'annexe II n'indique pas des espèces de poissons spécifiques, mais inclus toutes les espèces de poissons. Ainsi dans la liste des ingrédients on doit faire référence au terme générique « poisson » comme indiqué à l'annexe II.

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 dans l'étiquetage des allergènes, comme précisé à l'annexe II. L'huile d'arachide raffinée et non-raffinée doit aussi être étiquetée en faisant référence au terme « arachide ».

### 6. Soja et produits à base de soja

Le terme « soja » est suffisant pour indiquer l'allergène. Pourtant, pour les produits tel que le tofu et le edamame pour lesquels il n'est pas clair qu'ils contiennent du soja il faut le préciser.

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

### 7. Lait et produits à base de lait

L'annexe II n'indique pas l'origine animale du lait, donc le terme « lait » se réfère à tout lait de mammifère. Ainsi le lait doit être indiqué s'il est utilisé comme ingrédient ou comme auxiliaire technologique.

Les produits laitiers tels que le fromage, lait fermenté, beurre et crème, n'ont pas de liste d'ingrédients si les seuls ingrédients utilisés sont l'acide lactique, les enzymes alimentaires et cultures microbiologiques, et dans le cas du fromage le sel. Puisque l'utilisation des dénominations comme « 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. Donc, fromage, beurre, crème, peuvent être mis en évidence dans la liste des ingrédients afin de marquer la présence d'un produit laitier.

### 8. Fruits à coque

Pour ce qui est des fruits à coque, le nom générique n'est pas suffisant, par contre la sorte du fruit à coque doit être mise en évidence dans la liste des ingrédients.

### 9. Céleri et produits à base de céleri

Ce terme se réfère à l'entièreté de la plante comme les feuilles de céleri, les grains de céleri, la racine et l'huile de céleri.

### 10. Moutarde et produits à base de moutarde

Ce terme inclut la plante de moutarde et les produits qui y sont dérivés, comme les feuilles, les grains, la farine de moutarde et les huiles de moutarde.

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

Ce terme se réfère aux graines de sésame.

### 12. Anhydride sulfureux et sulfites

L'indication d'anhydride sulfureux et de sulfite est obligatoire pour les produits dans lesquels ces substances ont été intentionnellement ajoutées comme ingrédients.

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, car dès lors ils ne sont pas considérés comme ingrédients

13. Lupin et produits à base de lupin

Ce terme générique s'applique à toutes les sortes de lupin et doit donc être utilisé sur l'étiquetage. 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 des espèces de mollusques spécifiques, ainsi tous les types de mollusques sont compris (par exemple, calamars, coquilles, moules, huîtres).

L'indication d'ingrédients comprenant des mollusques, doit faire clairement référence aux termes de l'annexe II.

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

### 5.6.4. Déclaration des allergènes pour les produits non préemballés

Les informations ci-dessous fournissent des conseils sur les dispositions de la déclaration obligatoire des allergènes 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 lors d'une vente de gâteau dans le cadre d'un événement de charité, n'ont pas besoin de suivre les dispositions sur la déclaration des allergènes.

**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 peuvent être respectées. La totalité du secteur alimentaire est responsable d'assurer l'étiquetage exact sur la présence d'allergènes dans les denrées alimentaires qu'ils fournissent.

Les exploitants du secteur alimentaires possèdent une certaine flexibilité en ce qui concerne la transmission et **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 au produits/substances énumérés à l'annexe II du règlement n° 1169/2011. L'information sur les allergènes doit comprendre **tous** les allergènes présents dans un plat.

Lorsque des plats sont servis sur un **buffet**, l'information sur les allergènes doit être faite pour chaque plat séparément. Dans le cas où 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.

### 5.6.5. Mesures nationales

Les mesures nationales prévoient que la déclaration des allergènes doit se faire sous forme écrite et de façon bien visible. Pour les 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.

**La déclaration allergène pourra 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 est dans un support rangé à part, une information écrite sur la présence de ce support est nécessaire.**

Le Luxembourg prévoit 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, etc. Ces structures n'auraient alors pas besoins de fournir pour chaque plat les informations écrites sur les allergènes à conditions qu'ils aient une cliente identifiée et connue à l'avance et qu'ils aient mis en place des systèmes par écrit qui permettent de recenser les allergies et intolérances de leurs consommateurs et s'ils possèdent des procédures écrites afin d'assurer que ces derniers sont approvisionnés avec des denrées alimentaires exemptes de substances auxquelles ils présentent des allergies.

De la même manière, pour les cas où des personnes demeurant dans des structures encadrées cuisinent pour eux-mêmes ou dans la présence du personnel employé, une déclaration des allergènes n'est pas obligatoire. Par contre si ces personnes contribuent à l'élaboration de plats pour des tiers, la règlementation s'applique.

Les produits non-préemballés qui doivent selon le règlement 1169/2011 être munis d'une déclaration des allergènes, sont définis comme étant des produits qui sont vendu 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 vendus **immédiatement**, en d'autres mots, au plus tard le jour suivant leur fabrication et pas en libre-service.

### 5.6.6. Contamination croisée et l'étiquetage par précaution

En règle générale, il faut indiquer les allergènes qui ont été intentionnellement ajoutés au produit dans la liste des ingrédients. S'il existe un risque réel de contamination croisée, l'exploitant du secteur alimentaire peut mettre la mention « peut contenir ». Cependant, les exploitants du secteur alimentaire doivent mettre des mesures en place afin de gérer le risque de la contamination croisée et de le réduire autant que possible. Ainsi l'utilisation de l'étiquetage de précaution ne doit se faire qu'après une analyse de risque rigoureuse et lorsqu'un vrai risque de contamination a pu être trouvé.

**N.B.**

Ce qui n'est pas autorisé ni par le règlement européen ni par les mesures nationales est l'utilisation d'affiches qui indiquent que tous les allergènes de l'annexe II peuvent être contenus dans les produits.

## 5.7. Quantité nette (Art. 23 et Annexe IX)

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

Pour les **glaces**, ils existent des dispositions nationales[3] au Luxembourg qui permettent aux exploitants du secteur alimentaire d'exprimer la quantité nette ou bien en unités de volume ou en bien en unités de masse.

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

[3] http://www.legilux.public.lu/leg/a/archives/1977/0014/1977A03861.html?highlight=glace%22

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

➔ 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

## 5.8. Date de durabilité minimale, date limite de consommation et date de congélation ( Art. 24 et Annexe X)

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 de durabilité minimale** est indiquée comme suit :

a) Lorsque la date comporte l'indication du jour elle est précédée par les termes suivants « **à consommer de préférence avant le**… »

b) Dans les autres cas, donc là où il n'y a qu'une 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 ou par 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. 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 le cas :

- 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 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

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

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.

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

Les conditions de conservations 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 »

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

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

**STRUCTURE**

26.1 – législation européenne sur l'indication d'origine autre que le règlement 1169/2011

26.2 – indication obligatoire du pays d'origine ou du lieu de provenance

26.3 – ingrédient primaire

26.4 – rapport d'évaluation sur l'indication obligatoire du pays d'origine/lieu de provenance pour les viandes porcines, ovine et volailles

26.5 – analyse d'impacts sur l'indication du obligatoire du pays d'origine/lieu de provenance pour des différentes denrées alimentaires

26.6 – analyses d'impacts sur l'indication obligatoire du  pays d'origine/lieu de provenance pour la viande utilisée en tant qu'ingrédient

26.7 – spécifications sur les analyses d'impacts visées à l'article 26.5 et 26.6

26.8 – spécifications sur l'application de l'article 26.2(b) et 26.3

26.9 – éléments des analyses d'impacts concernant la viande

### Article 26.1 – législation européenne sur l'indication d'origine autre que le règlement 1169/2011

Des règles sur l'étiquetage d'origine des denrées alimentaires existent déjà dans d'autres règlements de l'UE. Ainsi, quelques mesures verticales de l'UE 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).

### Article 26.2 – indication obligatoire du pays d'origine ou du lieu de provenance

Ce paragraphe précise les conditions sous lesquelles l'indication du pays d'origine/lieu de provenance **devient obligatoire**. Sous le point (a) 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.

Le point (b) se réfère à l'indication obligatoire du pays d'origine/lieu de provenance pour des viandes spécifiques, citées à l'annexe XI, à savoir :

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

Voir le règlement d'exécution (UE) n° 1337/2013 de la Commission du 13 décembre 2013 portant modalités d'application du règlement (UE) n o 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.

### Article 26.3 – ingrédient primaire

Ce paragraphe s'applique dans le cas où le pays d'origine/lieu de provenance est indiqué, mais qu'il n'est pas celui de son ingrédient primaire. Dans ces cas-là, 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

### Article 26.4 – rapport d'évaluation sur l'indication obligatoire du pays d'origine/lieu de provenance pour les viandes porcines, ovine/caprines et volailles

Cet article stipule que la Commission européenne doit effectuer une évaluation concernant l'indication obligatoire du pays d'origine/lieu de provenance pour les produits visés au point 26.2(b). Ce rapport doit être présenté au Parlement européen et au Conseil d'ici au 13 Décembre 2016.

### Article 26.5 – analyse d'impacts sur l'indication du obligatoire du pays d'origine/lieu de provenance pour des différentes denrées alimentaires

La Commission européenne doit effectuer une analyse d'impacts jusqu'au **13 décembre 2014** sur l'indication obligatoires du pays d'origine ou du lieu de provenance pour les denrées alimentaires suivantes :

a) types de viandes autres que la viande bovine et ceux visés au paragraphe 2(b)
b) le lait
c) le lait utilisé comme ingrédient dans les produits laitiers
d) les denrées alimentaires non transformées
e) les produits comprenant un seul ingrédient
f) les ingrédients constituants plus de 50% d'une denrée alimentaire

### Article 26.6 – analyses d'impacts sur l'indication obligatoire du pays d'origine/lieu de provenance pour la viande utilisée en tant qu'ingrédient

Cet article requiert que la Commission européenne présente une analyse d'impacts concernant l'indication obligatoire du pays d'origine/lieu de provenance pour la viande utilisée en tant qu'ingrédient. Ce rapport a été publié en 2013 :

http://ec.europa.eu/food/food/labellingnutrition/foodlabelling/docs/swd_2013_437_en.pdf

### Article 26.7 – spécifications sur les analyses d'impacts visées à l'article 26.5 et 26.6

L'article présent décrit les éléments qui doivent être analysés et tenus en compte lors du développement des analyses d'impacts décrit sous les points (5) et (6) :

- attentes des consommateurs
- faisabilité
- analyse coûts/bénéfices

Suivant les résultats des analyses d'impacts la Commission peut proposer des modifications des dispositions pertinentes de la législation de l'union.

### Article 26.8 – spécifications sur l'application de l'article 26.2(b) et 26.3

La Commission européenne doit adopter des actes d'exécutions sur l'application du paragraphe 2(b) et du paragraphe 3.

### Article 26.9 - éléments des analyses d'impacts concernant la viande

Ce point s'applique aux analyses d'impacts des denrées alimentaires visées au paragraphe 2(b), au paragraphe 5(a) et au paragraphe 6. Les rapports doivent exprimer les modalités possibles

d'exprimer le pays d'origine/lieu de provenance desdits denrées par rapport à chaque étape déterminante dans la vie de l'animale :

- lieu de naissance
- lieu d'élevage
- lieu d'abatage

## 5.11. 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.

## 5.12. Titre alcoométrique (Art. 28 et Annexe XII)

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. »

# 6. Mesures nationales

## 6.1. 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 sont définis sous le point 5.6..

**Les règlements grand-ducaux qui se basent sur cet article 44 sont :**

- *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.*

# 7. DÉCLARATION NUTRITIONNELLE

Les articles 29 jusqu'à 35 s'appliquent à la déclaration nutritionnelle qui deviendra obligatoire dès le **13 décembre 2016.** Jusqu'à cette date la déclaration nutritionnelle est, sauf quelques exceptions, volontaire.

**STRUCTURE**

Article 29 – Lien avec d'autres actes législatifs

Article 30 – Contenu

Article 31 – Calcul

Article 32 – Expression pour 100 g ou 100 ml

Article 33 – Expression par portion ou unité de consommation

Article 34 – Présentation

Articles 35 – Formes d'expression et de présentation complémentaires

## 7.1. ARTICLE 29 – LIEN AVEC D'AUTRES ACTES LÉGISLATIFS

**29.1.** - Les dispositions sur la déclaration nutritionnelle ne s'appliquent pas aux denrées alimentaires suivantes :

- compléments alimentaires (directive 2002/46/CE)
- eaux minérales (directive 2009/54/CE)

**29.2** - Les dispositions sur la déclaration nutritionnelle contenues dans le règlement 1169/2011 s'appliquent sans préjudice de la directive 2009/39/CE relative aux denrées alimentaires destinées à une alimentation particulière.

**Annexe V : Denrées alimentaires exempts de l'obligation de porter une déclaration nutritionnelles**

1. les produits non transformés qui comprennent un seul ingrédient ou une seule catégorie d'ingrédients
2. les produits transformées 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 entier ou moulus
8. Les infusion (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 $cm^2$
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

**Tableau 4: Denrées alimentaires exempts de la déclaration nutritionnelle**

Par référence au point 19 du tableau ci-dessus, au niveau national **la déclaration nutritionnelle ne sera 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.

Un exploitant du secteur alimentaire peut choisir de déclarer ces substances à base volontaire, mais dans ce cas-là 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) 1924/2006 (voir article 49 du règlement (UE) 1169/2011).

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

## 7.2. ARTICLE 30 - CONTENU

**30.1** - 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 1169/2011 prévoit que 'sel' soit indiqué sur l'étiquetage au lieu 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)

Pour ce qui est du sel, 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 exploitants du secteur alimentaire doivent **obligatoirement avoir une déclaration nutritionnelle** contenant les éléments énumérés ci-dessus sur l'étiquette de leurs produits préemballés.

**30.2** - 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, 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 5: Valeurs nutritionnelles pour vitamines et sels minéraux pouvant être déclarés**

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

- 15% d'une des valeurs nutritionnelles de référence doivent être contenus dans 100g/100ml d'un produit autre que les boissons
- 7,5% des valeurs nutritionnelles de référence doivent être contenus dans 100ml dans le cas des boissons
- Pour des emballages qui ne contiennent qu'une seule portion, 15% des valeurs nutritionnelles de références doivent être contenus 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 autres nutriments à base volontaire que ceux du point 2 de l'article 30.

Alors que la déclaration nutritionnelle obligatoire est invariable en tant que telle, l'article 49.2 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 son 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 49.2 il devient alors obligatoire de déclarer la substance qui fait l'objet d'une allégation et qui n'est pas déjà inclus dans l'étiquetage nutritionnelle 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 (le champ de vision est expliqué sous le point 6.7).

**Article 30.3** – 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 graisses, 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.

**Article 30.4** – lorsque des boissons alcooliques portent une déclaration nutritionnelle le contenu de celle-ci peut être limité à :

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

**N.B.**
Au plus tard le 13 décembre 2014, la Commission doit présenter un rapport indiquant si les boissons alcooliques doivent à l'avenir porter une liste d'ingrédients ainsi qu'une déclaration concernant nutritionnelle.

**Article 30.5** – 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 graisses, d'acides gras saturés, de sucres et de sel

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

**Article 30.6** – La Commission peut par voie d'actes délégués, ajouter ou supprimer des nutriments énumérés dans les paragraphes 2-5.

**Article 30.7** – Au plus tard le 13 décembre 2014 la Commission doit publier un rapport sur la présence d'acides gras trans dans les denrées alimentaires mais aussi dans le régime alimentaire de

la population de l'Union. Le cas échéant, la Commission peut joindre à ce rapport une proposition législative.

## 7.3. ARTICLE 31 – CALCUL

**Article 31.1 –** la valeur énergétique est calculée à l'aide des coefficients de conversion énumérés à l'annexe XIV :

| | |
|---|---|
| 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 6: Coefficients de conversion**

**Article 31.2 :** La Commission **peut** par voie d'actes délégués adopter des coefficients de conversion pour les vitamines et sels minéraux visés à l'annexe XIII.

**Article 31.3 :** La valeur énergétique et la quantité des nutriments doivent être indiquées pour la denrée alimentaire telle qu'elle est 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.

Si applicable l'information sur la valeur énergétique et les quantités de nutriments peuvent être fournie pour la **denrée alimentaire préparée** si :

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

**Article 31.4 –** les valeurs déclarées doivent être des **valeurs moyennes** dérivées par :

- 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 :

http://ec.europa.eu/food/food/labellingnutrition/nutritionlabel/guidance_tolerances_december_2012_fr.pdf

En attendant les tolérances définies dans le tableau suivant sont acceptées.

**GUIDANCE DOCUMENT TOLERANCES: SIMPLIFIED SUMMARY TABLE** DECEMBER 2012

| | Tolerances for foods including MU<br>and for tolerances for nutrients regulated by Reg. 924/2006/EC, Reg. 1925/2006/EC when the tolerance range around the declared value given below does not overlap with the minimum or maximum level to be present | Tolerances for food supplements including MU | Tolerances for nutrients regulated by Reg. 24/2006/EC, Reg. 1925/2006/EC in foods or food supplements when the declared value=minimum or maximum level to be present or levels specified in a claim<br>Side 1, incl. MU; range applied to minimum or maximum level to be present when this level a) ≠ declared value and b) overlaps with tolerance range around the declared value from columns 2&3 | Side 2 | Rounding | |
|---|---|---|---|---|---|---|
| Vitamins | +50%** -35% | +50%** -20% | + 50%** | - MU | vitamin A, folic acid:<br>all other vitamins: | 3 sig. figures<br>2 sig. figures |
| Minerals | +45% -35% | +45% -20% | + 45% | - MU | Cl, Ca, P, Mg, I, K:<br>all other minerals: | 3 sig. figures<br>2 sig. figures |
| Carbohydrate*,<br>Protein*<br>Fibre* | <10g/100g: ±2g (fat: ±1.5g)<br>10-40g/100g: ±20%<br>>40g/100g: ±8g | | <10g/100g: +4g<br>10-40g/100g: +40%<br>>40g/100g: +16g | - MU | ≥10g/100g or ml:<br><10g and >0.5g/100g or ml:<br>no detectable amounts or ≤0.5g/100g or ml: | to nearest 1g<br>to nearest 0.1g<br>"0g" or "<0.5g" may be declared |
| Sugars*<br>Fat* | | | <10g/100g: -4g (fat: -3 g)<br>10-40g/100g: -40%<br>>40g/100g: -16g | + MU | (rounding also applicable to polyols*, starch*) | |
| Saturates* | <4g/100g: ±0.8g<br>≥4g/100g: ±20% | | <4g/100g: -1.6g<br>≥4g/100g: -40% | + MU | ≥10g/100g or ml:<br><10 and >0.1g/100g or ml:<br>no detectable amounts or : ≤0.1g/100g or ml: | to nearest 1g<br>to nearest 0.1g<br>"0g" or "<0.1g" may be declared |
| Monounsaturates*<br>Polyunsaturates* | | | <4g/100g: +1.6g<br>≥4g/100g: +40% | - MU | | |
| Sodium | <0.5g/100g: ±0.15g<br>≥0.5g/100g: ±20% | | <0.5g/100g: -0.3g<br>≥0.5g/100g: -40% | + MU | ≥1g/100g or ml:<br><1g and >0.005g/100g or ml:<br>no detectable amounts or : ≤ 0.005g/100g or ml: | to nearest 0.1g<br>to nearest 0.01g<br>"0g" or "<0.01g" may be declared |
| Salt | <1.25g/100g: ±0.375g<br>≥1.25g/100g: ±20% | | <1.25g/100g: -0.75g<br>≥1.25g/100g: -40% | + MU | ≥1g/100g or ml:<br><1g and >0.0125g/100g or ml:<br>no detectable amounts or : ≤0.0125g/100g or ml | to nearest 0.1 g<br>to nearest 0.01g<br>"0g" or <0.01g" may be declared |
| Energy | | | | | | to nearest 1kJ/kcal |

* not applicable to sub-categories ** for vitamin C in liquids, higher upper tolerance values could be accepted MU: measurement uncertainty sig.: significant

1 (1)

## 7.4. ARTICLE 32 – EXPRESSION POUR 100 g ou 100 ml

Article 32 décrit sous quelles conditions les nutriments doivent être exprimés pour 100 ml ou 100 g.

**Article 32.1** – La valeur énergétique et les quantités de nutriments doivent être exprimées en utilisant les unités de mesure énoncées à l'annexe XV.

La valeur énergétique doit être indiquée **en chiffres absolus** pour 100g ou 100ml et doit être donnée en **kilojoules (kJ)** et **en kilocalories (kcal)** dans le tableau nutritionnel.

**Article 32.2** – la valeur énergétique et les quantités de nutriments sont indiquées pour **100ml** ou **100g**

**Article 32.3 –** 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 (voir point 6.2)

**Article 32.4 –** La valeur énergétique ainsi que les quantités des nutriments (visées à l'article 30, paragraphes 1, 3, 4, 5) peuvent être exprimées pour 100g ou 100ml en pourcentage **des apports de référence** (AR) fixés à l'annexe XIII.

> **N.B.**
> pour des raisons d'harmonisation, le sigle « repères nutritionnels journaliers » (RNJ) ne peut plus être utilisé.

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

**Article 32.5 –** lorsque les apports de références sont indiqués conformément au paragraphe 4, l'exploiteur du secteur alimentaire doit ajouter à proximité immédiate la mention suivante : « Apport de référence pour un adulte-type (8400 KJ / 2000 kcal) »

## 7.5. ARTICLE 33 – EXPRESSION PAR PORTION OU PAR UNITÉ DE CONSOMMATION

**Article 33.1 –** ce paragraphe stipule que la valeur énergétique et les quantités des nutriments peuvent être exprimées par portion ou par unité de consommation, mais trois conditions doivent être remplies :

- 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

Ils existent trois cas où l'expression par portion ou unité de consommation peut être utilisée :

- en plus de la forme d'expression pour 100g ou 100ml pour tous les nutriments (article 30, paragraphes 1 – 5)
- 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

**Article 33.2 –** si les exploitants du secteur alimentaires choisissent à répéter la valeur énergétique, les matières grasses, les sucres et les sels (Article 30.3(b)) dans le champ visuel principal, et s'ils veulent ajouter des apports de références pour les matières grasses, les sucres et les sels, 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/ml, n'importe 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.

**Article 33.3 –** 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)par portion ou unité de consommation.

**Article 33.4 –** la portion ou l'unité utilisée (p.ex. : un verre = 250ml) doit être indiquée à proximité immédiate de la déclaration nutritionnelle.

**Article 33.5 –** 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.

## 7.6. ARTICLE 34 – PRÉSENTATION

**Article 34.1 –** les nutriments obligatoires (art. 30.1) et les nutriments volontaires (30.2) doivent être exprimés dans le **même champ visuel**.

**Article 34.2 –** les nutriments obligatoires et les nutriments volontaires doivent être présentés sous forme de **tableau avec alignement des chiffres** (voir tableau 6, p 41). 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 (voir tableau 5)

La présentation de ces nutriments peut être différente de celle décrit sous le point 2. Ainsi il n'y a pas obligation de présenter ces nutriments dans un tableau.

**Article 34.4 –** 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.

**Article 34.5 –** lorsque la valeur énergétique ou la quantité des nutriments sont négligeable (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 pour exprimer les quantités négligeables. D'autres formes d'expressions comme, « traces », « <x », etc. peuvent être utilisées.

**Article 34.6 –** la Commission peut adopter des actes d'exécution concernant la présentation de la déclaration nutritionnelle.

## DÉCLARATION NUTRITIONNELLE

Obligatoire | Volontaire

| | Quantité par 100g/ml | Quantité par portion | % AR pour 100g/ml | % AR par portion |
|---|---|---|---|---|
| Énergie | kJ/kcal | kJ/kcal | % | % |
| Graisses | g | g | | % |
| Dont : | | | | |
| • acides gras saturés | g | g | % | % |
| • acides gras mono-insaturés | g | g | Pas possible | Pas possible |
| • acides gras polyinsaturé | 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 l'annexe XIII et % **VNR** | Unités ans l'annexe XIII et % **VNR** | % **VNR** pour 100g/ml | % **VNR** par portion |
| Apport de référence pour un adulte-type (8400 kJ/2000 kcal)* | | | | |

Tableau 7: Expression et présentation de la déclaration nutritionnelle

## 7.7. FORMES D'EXPRESSION

### 7.7.1. CHAMP VISUEL PRINCIPAL

Les exploitants du secteur alimentaire peuvent répéter (article 30.3) dans **le champ visuel principal** (voir définition sous point 3.3) les informations suivantes :

**a)** La valeur énergétique

**b)** La valeur énergétique, ainsi que les quantités de graisses, d'acides gras saturés, de sucres et de sels

Ces informations ne peuvent être indiqués que dans le champ visuel principal et non pas dans le champ visuel non-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 absolues et 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.

### 7.7.2. TOUS LES CHAMPS VISUEL

La valeur énergétique ainsi que tous les nutriments doivent être déclarés par 100g/100ml et doivent être suivis par les unités de mesure indiqués dans l'annexe XV. 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 par 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 portion/unités de consommation doit être indiqué (1l = 4 portions of 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 par %.

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. 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 incluses à proximité immédiate des AR : « Apport de référence pour un adulte-type (8400 kJ / 2000 kcal).

N.B.
la déclaration nutritionnelle entière figure normalement dans le champ visuel non-principal

# 8. ALLÉGATIONS NUTRITIONNELLES ET DE SANTÉ

## 8.1. DOMAINE D'APPLICATION

Ce chapitre concerne l'utilisation des allégations nutritionnelles et de santé liées à l'étiquetage et la publicité des denrées alimentaires ainsi qu'aux dispositions nationales liées aux tromperies.

## 8.2. APPLICATION

D'une manière générale, on peut diviser les allégations en 2 catégories :

**Les allégations nutritionnelles** qui affirment, suggèrent ou impliquent qu'une denrée alimentaire possède des propriétés nutritionnelles bénéfiques particulières de par l'énergie qu'elle fournit, qu'elle fournit à un taux réduit ou accru ou qu'elle ne fournit pas, et/ou de par les nutriments, ou autres substances qu'elle contient, qu'elle contient en proportion réduite ou accrue ou qu'elle ne contient pas.

**Les allégations de santé**, qui affirment, suggèrent ou impliquent 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

## 8.3. CONDITIONS GÉNÉRALES

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.

L'emploi d'allégations nutritionnelles et de santé n'est autorisé que si l'on peut s'attendre à ce que le consommateur moyen comprenne les effets bénéfiques exposés dans l'allégation

## 8.4. ALLEGATIONS NUTRITIONNELLES

Seules les allégations nutritionnelles suivantes sont autorisées :

| | |
|---|---|
| ▪ Faible valeur énergétique<br>▪ valeur énergétique réduite<br>▪ sans apport d'énergie,<br>▪ faible teneur en matière grasse,<br>▪ sans matière grasse,<br>▪ faible teneur en graisses saturées,<br>▪ sans graisses saturées,<br>▪ faible teneur en sucres,<br>▪ sans sucres,<br>▪ sans sucres ajoutés,<br>▪ pauvre en sel,<br>▪ très pauvre en sel,<br>▪ sans sel, | ▪ source de fibres,<br>▪ riche en fibres,<br>▪ source de protéines,<br>▪ riche en protéines,<br>▪ source de [nom des vitamines] et/ou [nom des minéraux],<br>▪ riche en [nom des vitamines] et/ou [nom des minéraux],<br>▪ contient [nom du nutriment ou d'une autre substance],<br>▪ enrichi en [nom du nutriment],<br>▪ réduit en [nom du nutriment],<br>▪ allégé/light, naturellement / nature. |

**Tableau 8: Allégations nutritionnelles autorisées**

Les conditions d'autorisation pour les allégations nutritionnelles énoncées ci-avant sont reprises en annexe du règlement 1924/2006/CE.

## 8.5. ALLÉGATIONS DE SANTÉ

Les allégations de santé ne sont autorisées que si les informations suivantes figurent sur l'étiquetage ou, à défaut d'étiquetage, sont communiquées dans le cadre de la présentation du produit ou de la publicité faite pour celui-ci:

a) une mention indiquant l'importance d'une alimentation variée et équilibrée et d'un mode de vie sain;

b) la quantité de la denrée alimentaire concernée et le mode de consommation requis pour obtenir l'effet bénéfique allégué;

c) s'il y a lieu, une indication à l'attention des personnes qui devraient éviter de consommer la denrée alimentaire en question; et

d) un avertissement approprié pour ce qui concerne les produits susceptibles de présenter un risque pour la santé en cas de consommation excessive.

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 : http://ec.europa.eu/nuhclaims/

## 8.6. TROMPERIES

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

En outre un certain nombre d'interdictions sont clairement mentionnées. Ainsi, **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,
- d'utiliser dans l'étiquetage de la denrée alimentaire le nom de maladie ainsi que toute allusion quelle qu'elle soit à des maladies ou à des personnes atteintes de maladies,
- d'utiliser dans l'étiquetage de la denrée alimentaire 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,
- d'utiliser dans l'étiquetage de la denrée alimentaire des représentations de personnes, de vêtements ou d'appareils évoquant des professions médicales, pharmaceutiques ou de santé,
- d'utiliser dans l'étiquetage de la denrée alimentaire des références à des recommandations, attestations, déclarations ou avis médicaux, sauf la mention qu'une denrée alimentaire ne convient pas pour un régime indiqué,
- d'utiliser dans l'étiquetage de la denrée alimentaire 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,
- d'utiliser dans l'étiquetage de la denrée alimentaire des références à l'amaigrissement,

- d’utiliser dans l’étiquetage de la denrée alimentaire toute indication, qui, d’une quelconque manière, se réfère à la santé, telle que « réconfortante », « fortifiant », « énergisant », « pour votre santé », « tonique » pour des denrées alimentaires ou pour les produits consommés pour l’agrément qui contiennent de l’alcool,
- d’utiliser des allégations de nature à susciter ou à exploiter des sentiments de peur ou d’anxiété,
- d’utiliser des allégations de nature à jeter le discrédit sur des denrées alimentaires analogues ou non,
- d’utiliser des allégations se rapportant à des éléments objectifs et mesurables qui ne peuvent être justifiés,
- d’utiliser des mentions relatives à l’addition de vitamines ou de provitamines si ces substances ont été ajoutées dans un but organoleptique ou technologique,
- d’utiliser des mentions relatives à l’absence d’un additif spécifique lorsque la denrée contient un autre additif du même groupe.
- d’utiliser 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