



## **Etiquetage**

**La vente des denrées alimentaires est encadrée par des règles strictes d'étiquetage.**

## **Sommaire**

**Quelles sont les règles d'étiquetage des :**

- 1. Historique**
- 2. Denrées alimentaires préemballées ?**
- 3. Denrées alimentaires non préemballées**
- 4. Allégations nutritionnelles et de santé**
- 5. Additifs alimentaires ?**
- 6. Compléments alimentaires ?**
- 7. Denrées alimentaires dans l'Union Européenne**
- 8. Pénurie et étiquetage : comment savoir si la recette d'un produit a changé ?**
- 9. A savoir - Indecosa CGT**
- 10. Point de vue de la fédération de l'agroalimentaire CGT**

Voici un exemple d'étiquetage de denrée alimentaire préemballée : une pizza surgelée à la bolognaise.

**Dénomination de vente** : PIZZA façon PÉPÉ Bolognaise

**Liste des ingrédients par ordre d'importance** : TOMATE, VIANDE DE BOEUF, FROMAGE

**Mode d'emploi** : Préparation 14/16 min au four à 200°C

**Étiquetage nutritionnel** : Ingrédients

**Règles de conservation** : Conservation

**Origine** : Origine

**Estampille sanitaire** : Estampille sanitaire

**Origine de la viande** : Origine de la viande

**Quantité nette du produit avec la réglementation métrologique** : Poids net : 420g e

**Coordonnées de l'exploitant** : Pizza façon Pépé - 10 rue Cochet Yvès - 99000 Ravioli

**Numéro de lot de fabrication** : 105138156

**Date limite de consommation (DLC) ou Date de Durabilité Minimale (DDM)** : 05/2017

**Préparation** : 14/16 min au four à 200°C

- Préchauffez votre four à 200°C.
- Laissez votre pizza à température ambiante
- Déposez-la sans son support carton sur une plaque de cuisson à mi-hauteur dans votre four.

**Ingrédients**

GARNITURE 56,2% : purée de tomate 50 %, viande de bœuf origine France 20%, Mozzarella 17%, oignons 6 %, sucre, oignons frits 2,4 %, amidon de blé et de pomme de terre, huile de colza, farine de blé, sel, plantes aromatiques, épices (ail, poivre).

PÂTE 43,8 % : farine de blé, eau, levure, huile de colza, dextrose, sel, sucre.

**Valeurs nutritionnelles**

	POUR 100 G	% AJR
Énergie	858 kJ (201 kcal)	11%
Matières grasses / Lipides	5,9 g	11%
dont Acides gras saturés	2,2 g	29%
Glucides	27g	11%
dont Sucres	3,8 g	3%
Fibres alimentaires	1,5 g	
Protéines	9,8 g	19%
Sel	0,94 g	24%

**Conservation**

- 24h dans un réfrigérateur
- 3 jours dans le compartiment à glace du réfrigérateur
- Au congélateur à -18°C jusqu'à la date indiquée sur l'emballage

**NE JAMAIS RECONGELER UN PRODUIT DECONGELÉ**

Elaboré en Italie à partir de mozzarella origine UE et de viande bovine française

IT N547B CE

à consommer de préférence avant fin : 105138156 05/2017

## 1. Historique

**L'étiquette des denrées alimentaires regroupe « l'ensemble des mentions, indications, marques de fabrication ou de commerce, images ou signes se rapportant à une denrée alimentaire et figurant sur tout emballage, [...] »** selon la directive CE n°2000/13 du 20 mars 2000.

**L'étiquetage nutritionnel** est régi par un **règlement européen de 2011** (**règlement (UE) n°1169/2011**) qui impose que les denrées alimentaires présentées à la vente - qu'elles soient préemballées ou non - **respectent un étiquetage clair et précis afin d'informer au mieux le consommateur.**

Il établit les règles applicables à l'étiquetage des denrées alimentaires, c'est-à-dire les mentions obligatoires à faire figurer sur les emballages et les mentions facultatives pouvant être ajoutée.

L'objectif affiché et l'amélioration de l'information du consommateur sur la composition des produits alimentaires et de rendre le consommateur "*acteur de sa santé en matière d'alimentation de manière plus éclairée*".

Depuis le 13 décembre **2014**, de volontaire, **l'étiquetage nutritionnel** devient **obligatoire** dès lors que le produit fait référence à une allégation nutritionnelle ou de santé, ou un ajout de vitamines, ou autre substance.

La déclaration nutritionnelle devient aussi **obligatoire** depuis décembre **2016** sur toutes les **denrées alimentaires pré-emballés**. Elle concerne donc tous les nutriments (glucides, lipides, protéines, vitamines, minéraux et valeur énergétique).

Dans le cadre fixé par l'Union Européenne le gouvernement français a promulgué une **loi en 2016** mettant en place un système d'étiquetage nutritionnel, **Nutri-score**, jugé plus lisible et compréhensible par les consommateurs que l'étiquetage européen jugé trop compliqué.

(voir dossier Nutri-score).

(voir la bataille menée par les lobbys des industries agroalimentaires).



## 2. Quelles sont les règles d'étiquetage des **denrées alimentaires préemballées** ?

Comme son nom l'indique, une denrée alimentaire préemballée est constituée d'un **produit alimentaire** et de **son contenant** ou **son emballage dans lequel il a été conditionné préalablement à la vente**. Le plus souvent il s'agit de produits vendus dans les rayons de libre-service : pot de confiture, pizza sous vide, paquet de gâteaux, boîte de chocolats, etc.

Ces denrées alimentaires préemballées sont soumises à **2 grandes règles d'étiquetage**

1. **L'étiquetage doit faire figurer diverses informations qui renseignent objectivement le consommateur**. A minima elles doivent être rédigées en français.
2. **L'étiquetage doit être loyal et précis** : et donc ne pas induire le consommateur en erreur (composition du produit, origine, etc.). Pour ces produits alimentaires préemballés, les **mentions devant figurer obligatoirement sur l'emballage** sont les suivantes :

- la **dénomination de vente qui définit le produit** (exemple : confiture extra de framboises),
- la **liste des ingrédients** qui doivent figurer sur l'emballage par ordre d'importance pondérale décroissante (y compris les additifs et les arômes). Les ingrédients allergènes doivent être mentionnés,
- la **quantité de certains ingrédients**, par exemple ceux mis en valeur sur l'étiquetage ou dans la dénomination de vente (exemple : gâteau aux fraises, pizza au jambon),
- la **quantité nette du produit en volume** (produit liquide) ou masse (autres produits). Si le produit est présenté dans un liquide, l'indication du poids net égoutté,
- la **date limite de consommation (DLC)** pour les denrées périssables du point de vue microbiologique, exprimée sous la forme « à consommer jusqu'au... » ou, pour les autres produits, la **date de durabilité minimale (DDM)**, exprimée sous la forme « à consommer de préférence avant ... ». Ces mentions doivent figurer en toutes lettres,
- le **titre alcoométrique volumique acquis** pour les boissons titrant plus de 1,2 % d'alcool en volume,
- l'**identification de l'opérateur** sous le nom duquel la denrée est commercialisée. Il doit être implanté dans l'Union européenne. Si le conditionnement du produit est opéré par un prestataire, les coordonnées du centre d'emballage apparaissent alors sur l'étiquetage, précédées de « EMB » (exemple : EMB A07555),,
- le **numéro du lot de fabrication**, indiqué sous une forme libre (exemple : lot 0607), à des fins de traçabilité,
- le **mode d'emploi**, dès lors que celui-ci est nécessaire et/ou ses conditions de conservation spécifiques (exemple : à conserver dans un endroit sec),
- la **déclaration nutritionnelle**, qui peut être complétée, à titre volontaire, par le Nutri-score.
- l'**origine pour certaines denrées alimentaires**.

### Le cas particulier de la viande

- L'**indication de l'origine est obligatoire**, pour les viandes préemballées des espèces porcines, ovines, caprines, ainsi que pour la volaille. La mention de l'origine signifie que les lieux de naissance, d'élevage et d'abattage sont situés dans le même pays.  
Plus précisément, il est obligatoire de faire apparaître les lieux : **d'élevage, d'abattage**.
- Le lieu de naissance de l'animal peut lui être mentionné de façon volontaire.
- Pour la **viande bovine**, qu'elle soit ou non préemballée, il est **obligatoire** d'indiquer les lieux de : **naissance, d'élevage, d'abattage**.
- Peut aussi apparaître l'**origine de l'ingrédient primaire** : depuis le **1<sup>er</sup> avril 2020**, lorsque l'étiquetage fait apparaître l'origine d'une denrée alimentaire et que celle-ci diffère de celle de son ingrédient primaire, **l'indication de l'origine de l'ingrédient en question devient obligatoire**. L'ingrédient primaire est défini comme l'ingrédient entrant pour 50 % ou plus dans la composition d'une denrée ou

le/les ingrédients qui sont habituellement associés à la dénomination de cette denrée par le consommateur.

### **D'autres mentions sont susceptibles de figurer sur l'étiquetage des denrées alimentaires préemballées :**

- les **mentions** ou **expressions réglementées** (« fermier » ou « [biologique](#) » par exemple ou relatives à des « [labels de qualité](#) »)
- les **mentions** ou **expressions** apposées à des fins de **marketing**. Pour cette catégorie (par exemple la mention « naturel » ou « sans conservateurs »), la règle est qu'elles ne doivent pas être trompeuses pour le consommateur.

### **3. Quelles sont les règles d'étiquetage des denrées alimentaires non préemballées ?**

Les règles d'étiquetage pour les denrées alimentaires **non préemballées** sont celles qui sont présentées **sans emballage** ou conditionnement à la vente, mais **emballées directement par le client ou à sa demande au moment de l'achat** (par exemple : les fruits ou légumes en vrac, une baguette de pain, une pâtisserie non emballée, etc.).

Une affichette (ou un écriteau) doit être placée à proximité du produit proposé à la vente en mentionnant :

- la **dénomination de vente**,
- la **présence d'allergènes**(le cas échéant),
- l'**état physique du produit** (exemple : décongelé),
- pour la **viande bovine**, les lieux de **naissance**, d'**élevage** et d'**abattage**. La mention de l'origine, signifie que les lieux de naissance, d'élevage et d'abattage sont situés dans le même pays.

### **4. Allégations nutritionnelles et de santé**

Les fabricants et les importateurs sont autorisés à promouvoir les bénéfices nutritionnels et/ou sanitaires de leurs produits alimentaires si :

- ces bénéfices sont scientifiquement prouvés;
- les règles de l'UE en matière d'étiquetage, de présentation et de publicité sont respectées.

**Les allégations nutritionnelles et de santé ne peuvent pas :**

- être inexactes, ambiguës ou trompeuses;
- susciter des doutes quant à la sécurité ou à l'adéquation nutritionnelle d'autres denrées alimentaires;
- encourager ou tolérer la consommation excessive d'une denrée alimentaire;

- affirmer ou impliquer qu'une alimentation équilibrée ne peut pas, en soi, fournir des nutriments en quantité appropriée;
- faire des déclarations qui inspirent des craintes au consommateur.
- Les fabricants et les importateurs doivent posséder (et soumettre sur demande aux autorités nationales) une documentation scientifique attestant l'allégation concernant le produit.

### Allégations nutritionnelles

La législation de l'UE autorise certaines allégations nutritionnelles, que vous pouvez utiliser si :

- vous pouvez démontrer que votre produit est conforme à la définition officielle;
- le produit satisfait aux conditions d'utilisation de l'allégation nutritionnelle (par ex.: «sans sel» ne peut être utilisé que si le produit contient moins de 0,005 g de sodium par 100 g).

### Allégations de santé

Une **liste régulièrement mise à jour des allégations de santé autorisées et non autorisées** est disponible dans le [registre de l'UE des allégations nutritionnelles et de santé](#) .

Les entreprises du secteur alimentaire actives dans l'UE ne peuvent utiliser les allégations de santé autorisées que si elles satisfont aux exigences spécifiques et générales.

Les autorités nationales contrôlent l'utilisation des allégations en procédant à des inspections et en appliquant la législation.

### Règles relatives à l'étiquetage des allégations

L'allégation de santé ne peut être utilisée que si elle est accompagnée des informations suivantes sur l'étiquette, la présentation et la publicité du produit en question :

- une mention indiquant **l'importance d'une alimentation équilibrée et d'un mode de vie sain**;
- la **quantité** de la denrée alimentaire concernée et le **mode de consommation requis** pour obtenir l'effet bénéfique allégué (par ex: «Consommer 30 g de noix par jour améliore l'élasticité des vaisseaux sanguins»);
- s'il y a lieu, une **indication à l'attention des personnes qui devraient éviter de consommer la denrée** alimentaire en question (par ex: «Ne convient pas aux femmes enceintes ou allaitantes»);
- un **avertissement** concernant les produits susceptibles de présenter un risque pour la santé en cas de consommation excessive.

## 5. Qu'est-ce qu'un additif alimentaire ?

Tous les additifs alimentaires sont **identifiés par un code fixé au niveau européen**.

**Il se compose de la lettre « E », suivie d'un numéro permettant d'identifier facilement la catégorie.**

Par exemple, E 100 pour les colorants, E 200 pour les conservateurs, E 300 pour les agents anti-oxygène, E 400 pour les agents de texture.

Depuis décembre 2014, la mention « contient de l'aspartame (source de phénylalanine) » complète les codes E 951 et E 962 sur l'étiquetage des denrées contenant de l'aspartame/sel d'aspartame-acésulfame.

**Les additifs sont des substances qui sont ajoutées aux aliments dans un but technologique : améliorer leur conservation, réduire les phénomènes d'oxydation, colorer les denrées, renforcer leur goût, etc.**

Même si elles sont utilisées en petites quantités, ces substances sont évaluées et surveillées pour prévenir les effets néfastes sur la santé. **Leur emploi est donc réglementé et leur présence doit obligatoirement être mentionnée sur les étiquettes** des produits concernés.

Il existe différentes catégories d'additifs, les cinq principales sont :

- les **colorants** qui permettent de rendre aux aliments leur coloration, de la renforcer ou de leur conférer une coloration ;
- les **édulcorants** qui donnent une saveur sucrée,
- les **conservateurs** qui aident à la conservation en empêchant la présence et le développement de micro-organismes indésirables (par exemple, des moisissures ou des bactéries responsables de toxi-infections alimentaires) ;
- les **antioxydants** qui permettent d'éviter ou de réduire les phénomènes d'oxydation qui provoquent, entre autres, le rancissement des matières grasses ou le brunissement des fruits et légumes coupés ;
- les **agents de texture** (émulsifiants, stabilisants, épaississants, gélifiants) qui améliorent la présentation et la tenue.

### Quelle est la réglementation applicable ?

En Europe, l'utilisation des additifs est strictement réglementée selon le principe dit "de listes positives". Autrement dit, **ce qui n'est pas expressément autorisé est interdit**.



## Un nouvel additif ne peut être utilisé qu'après :

- avis de l'Autorité européenne de sécurité des aliments (EFSA) ;
- avis du Comité permanent des végétaux, des animaux, des denrées alimentaires et des aliments pour animaux de la Commission européenne et consultation du Conseil et du Parlement européen ;
- publication d'un règlement d'autorisation au Journal officiel de l'Union européenne précisant les modalités d'emploi (doses et denrées dans lesquelles il peut être employé).

## Les additifs doivent obligatoirement être mentionnés sur l'étiquette des denrées alimentaires :

- soit en clair : par exemple « poudre à lever », « bicarbonate de sodium » ;
- soit à l'aide d'un code précédé du nom de la catégorie : par exemple, « colorant E 102 ».

## 6. Compléments alimentaires - Quel étiquetage ?

:



Les compléments alimentaires sont soumis à trois niveaux d'obligation

Comme pour toutes les denrées alimentaires, les compléments alimentaires doivent apporter aux consommateurs une série d'informations obligatoires, listée à **l'article 9 du règlement 1169/2011**. Elles doivent être fournies, de telle manière qu'elles soient facilement accessibles, c'est-à-dire sur l'emballage ou sur une étiquette attachée au complément alimentaire.

Outre cette première liste commune à tous les aliments, il existe quelques spécificités édictées par le droit européen et reprises par le décret n°2006-352 (articles 9, 10 et 12 du décret).

Enfin, certains textes peuvent introduire des obligations spécifiques.

### **Quelles sont les mentions obligatoires qui doivent figurer sur tout complément alimentaire ?**

L'article 9 du règlement INCO impose l'étiquetage des mentions suivantes :

- a) la **dénomination**,
- b) la liste des **ingrédients**,
- c) Les **allergènes** majeurs,
- d) la quantité de certains ingrédients ou catégories d'ingrédients mis en valeur (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 responsable des informations** figurant sur l'étiquetage,
- i) le pays d'origine ou le lieu de provenance lorsque cette information est requise,
- 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**.

La directive 2002/46 précise que la dénomination de vente de ces produits est « complément alimentaire » et aucune ambiguïté ne doit exister quant à la nature du produit que le consommateur achète.

### **Elle impose également que l'étiquetage des compléments alimentaires comporte :**

- a) le **nom des catégories de nutriments ou substances caractérisant le produit** ou une indication relative à la nature de ces nutriments ou substances,
- b) la **portion journalière de produit** dont la consommation est recommandée,
- c) un **avertissement contre le dépassement de la dose** journalière indiquée,
- d) une **déclaration visant** à éviter que les compléments alimentaires **ne soient utilisés comme substituts** d'un régime alimentaire varié,
- e) un avertissement indiquant que les produits doivent être tenus **hors de la portée des jeunes enfants**.

En application de l'article 9 du règlement 1169/2011, **les compléments alimentaires doivent présenter une déclaration nutritionnelle**. Toutefois, l'article 29 du même règlement indique que les **modalités** de cette déclaration ne

sont pas celles définies dans le texte mais celles prévues par la directive 2002/46. Ces modalités ont été reprises à l'article 12 du décret n°2006-352.

Dès lors, **la déclaration nutritionnelle des compléments alimentaires se distingue très nettement de celle des aliments courants :**

Contrairement aux autres aliments qui doivent indiquer, pour 100 g ou 100 ml, leur valeur énergétique, les quantités de macronutriments (protéines, glucides, lipides) et certains de leurs composants tels que les sucres ou les acides gras saturés ainsi que le sel, les compléments alimentaires doivent étiqueter les **quantités des nutriments ou des substances ayant un effet nutritionnel ou physiologique présentes par portion journalière recommandée.**

Des tolérances pour l'étiquetage des quantités de vitamines et minéraux ont été proposées par la Commission européenne (Guidance).

**Quelles sont les mentions valorisantes que l'on peut retrouver sur les compléments alimentaires ?**

De manière générale, les informations figurant sur les denrées alimentaires doivent être loyales. Il appartient aux opérateurs de justifier que les mentions qu'ils font figurer sur leur étiquetage ou dans leur publicité sont conformes à cet objectif.

De manière plus spécifique, la communication touchant à la nutrition et à la santé est soumise aux dispositions du règlement (CE) n°1924/2006. Celui-ci prévoit des définitions très précises des allégations nutritionnelles et des allégations de santé et surtout il instaure un **principe d'autorisation préalable** pour ces messages.

Dès lors, un opérateur désireux de vanter les bénéfices de son complément alimentaire doit utiliser une allégation autorisée, c'est-à-dire figurant dans les listes positives (annexe du règlement (CE) n°1924/2006 pour les allégations nutritionnelles, registre européen pour les allégations de santé) ou, à défaut d'autorisation, porter une demande auprès de l'Union européenne selon des processus décrits.

**Quelles sont les mentions interdites ?**

Il est interdit de tromper le consommateur au moyen d'allégations fausses ou de nature à induire en erreur. A cet égard, il est interdit d'utiliser une allégation nutritionnelle ou de santé qui ne serait pas expressément autorisée

Par ailleurs, il est strictement interdit de :

- faire état de propriétés de prévention, de traitement ou de guérison de maladies humaines,
- faire référence au rythme ou à l'importance de la perte de poids,
- faire référence aux recommandations émises par un médecin ou un professionnel de santé déterminé,
- laisser penser qu'un régime alimentaire équilibré et varié est insuffisant ou que le consommateur court un risque en ne consommant pas le complément alimentaire.

## 7. Règles d'étiquetage des denrées alimentaires dans l'Union Européenne

Vous vendez des denrées alimentaires ou des boissons dans l'UE? Vous devez afficher des informations essentielles sur vos produits pour permettre aux consommateurs d'acheter en connaissance de cause.

Les informations requises doivent être:

- exactes;
- faciles à lire et à comprendre;
- non trompeuses;
- indélébiles.

### Informations obligatoires pour les denrées alimentaires préemballées

Quel type d'informations devez-vous mentionner?

- Dénomination de la denrée alimentaire
- Liste des ingrédients (y compris les éventuels additifs)
- Informations sur les allergènes
- Quantité de certains ingrédients
- Indication de la date (à consommer de préférence avant/au plus tard)
- pays d'origine, si l'information est nécessaire pour le consommateur (exemple: produits affichant sur leur emballage des drapeaux nationaux ou des monuments célèbres)
- Nom et adresse de l'exploitant du secteur alimentaire établi dans l'UE ou de l'importateur
- Quantité nette
- Toutes conditions particulières de conservation et/ou d'utilisation
- Consignes d'utilisation (si nécessaire)
- Taux d'alcool pour les boissons (si supérieur à 1,2 %)
- Déclaration nutritionnelle

La législation de l'UE et/ou la législation nationale peut imposer d'indiquer sur certains produits alimentaires des avertissements spécifiques, se référant, par exemple, aux ingrédients dont la consommation est déconseillée pour les enfants (comme la caféine).

### Liste des ingrédients

Cette liste doit être précédée d'une mention comportant le mot «ingrédients» et doit comprendre tous les ingrédients de la denrée alimentaire:

- par ordre décroissant de poids;
- désignés par leur dénomination légale.

[Règles techniques pour l'énumération des ingrédients – Annexe VII](#)

[Denrées alimentaires ne devant PAS mentionner la liste des ingrédients – Article 19](#)

[Constituants de denrées alimentaires dont la mention n'est PAS obligatoire dans la liste des ingrédients - Article 20](#)

## Déclaration quantitative des ingrédients: orientations de l'UE

### **Quantité de certains ingrédients**

Vous devez indiquer la quantité (en pourcentage) des ingrédients qui:

- figurent dans la dénomination de la denrée alimentaire (exemple: «tarte aux pommes»);
- sont mis en évidence dans l'étiquetage par des mots, des images ou des graphiques (exemple: «contient des noix»);
- sont essentiels pour caractériser la denrée alimentaire et la distinguer des autres denrées alimentaires.

## Denrées alimentaires pour lesquelles l'indication de la quantité d'ingrédients n'est PAS obligatoire

### **Informations sur les allergènes**

Tout allergène présent doit être mis en évidence dans la liste des ingrédients, par exemple à l'aide d'une police de caractères, d'une taille de caractère ou d'une couleur de fond différente.

En l'absence de liste des ingrédients, l'indication des allergènes doit comporter le mot «contient» suivi du nom de l'allergène.

## Liste complète des allergènes

## Allergènes – Orientations de l'UE

### **Étiquetage**

Les mentions obligatoires doivent être imprimées à l'aide d'une police de caractères dont la hauteur de x est égale ou supérieure à 1,2 millimètre. Si la surface la plus grande de l'emballage est inférieure à 80 cm<sup>2</sup>, la hauteur de x doit être égale ou supérieure à 0,9 mm.

Pour les emballages d'une surface inférieure à 10 cm<sup>2</sup>, vous devez indiquer:

- la dénomination de la denrée alimentaire;
- toute substance ou tout produit provoquant des allergies ou des intolérances utilisé(e) au cours de la fabrication ou de la préparation et présent(e) dans le produit fini;
- la quantité nette de denrée alimentaire;
- les mentions «à consommer de préférence avant le» ou «à consommer jusqu'au».

## **8. Pénurie et étiquetage : comment savoir si la recette d'un produit a changé ?**

Pour faire face aux difficultés d'approvisionnement liées à la guerre en Ukraine, les professionnels peuvent, sous conditions et de manière temporaire, modifier la composition de leurs recettes sans imprimer de nouveaux emballages. Vous souhaitez être renseigné sur les produits dont la recette a été modifiée ? On vous explique comment faire.

### **Dérogação d'étiquetage : de quoi parle-t-on ?**

La production de certaines denrées alimentaires est affectée par la guerre en Ukraine.

Face à ces difficultés d'approvisionnement, les professionnels peuvent être contraints de substituer un ingrédient par un autre (huile de colza à la place de l'huile de tournesol par exemple) sans pouvoir modifier immédiatement la composition sur l'emballage.

S'ils se trouvent dans ce cas, les opérateurs doivent solliciter l'autorisation des services de la concurrence, consommation et répression des fraudes, pour commercialiser les produits dont la recette a été modifiée.

Ils doivent également mettre en place une information des consommateurs adaptée à la substitution d'ingrédient. Chaque demande est étudiée au cas par cas et aucune dérogation n'est accordée de manière automatique. Ces dérogations sont temporaires, limitées à une durée maximale de six mois.

### **Comment l'information sur les modifications de recette est donnée aux consommateurs ?**

La substitution ou l'ajout d'un ingrédient pouvant faire courir un risque au consommateur doit toujours faire l'objet d'une information directe, visible et lisible sur l'étiquetage. C'est pourquoi l'ajout d'un allergène et / ou de gluten doit être indiqué de manière visible et lisible.

Vous pouvez donc être renseigné concernant la présence d'allergène ou de gluten en consultant l'emballage d'un produit. Ceux-ci doivent être indiqués par le biais d'un marquage spécifique, sur la face avant du produit ou à proximité de la liste des ingrédients.

### **Quid des allégations environnementales ?**

De même, afin de préserver la transparence vis-à-vis du consommateur, les produits auxquels un ingrédient issu d'OGM aurait été ajouté ou sur lesquels figureraient l'une des allégations environnementales suivantes qui ne serait plus respectée du fait du changement de recette : « sans huile de palme », « sans OGM », « nourri sans OGM »

», « issu de l'agriculture biologique », feront l'objet d'une information explicite sur leur étiquetage.

## **Comment reconnaître un produit ayant fait l'objet d'une dérogation d'étiquetage ?**

Les produits ayant obtenu une dérogation sont identifiables, selon les cas :

- Par l'apposition d'une mention claire et visible de la modification directement sur l'étiquetage (sticker) en face avant du produit ou à proximité de la liste des ingrédients
- Ou, par l'indication de cette modification à proximité de la date de durabilité minimale (DDM) ou de la date limite de consommation (DLC) qui doit être mise en place au plus tard le 26 juin 2022 par les professionnels. Cette indication peut prendre la forme de la mention « DEROG » au même endroit.

## **Où trouver les informations sur la modification de composition de ces produits ?**

Afin d'être informé sur ces modifications de recette, vous pouvez consulter le moteur de recherche mis en place par la Direction générale de la concurrence, consommation et répression des fraudes (DGCCRF). Ce site répertorie, de manière exhaustive, la liste des produits ayant obtenu une dérogation d'étiquetage. Vous pouvez par ailleurs rechercher un produit spécifique, en renseignant l'une des informations suivantes :

- les 8 ou 13 chiffres figurant sous le code barre
- sa marque
- sa catégorie (produit laitier, céréale ou viande par exemple).

Vous êtes ainsi informé de la nouvelle composition de votre produit en consultant la rubrique « nature du décalage » pouvant indiquer par exemple : « substitution de l'huile de tournesol par de l'huile de colza ».

En complément, pour assurer une parfaite information des consommateurs, un affichage est également mis en place en magasin dans les rayons concernés par les dérogations ainsi qu'à l'entrée et aux caisses pour la bonne information des consommateurs. Les sites de e-commerce procéderont également à l'information des consommateurs pour chaque référence concernée.

## 9. **A savoir** Indecosa CGT

Au-delà de l'apparence neutralité d'un étiquetage se jouent des enjeux considérables.

En effet les industries agroalimentaires n'ont pas intérêt à ce que leurs produits soient trop réglementés, car cela leur impose des modifications dans leur phase de transformation.

Les plus grosses transnationales mondiales de l'agroalimentaire (Coca-Cola, Mars, Mondelez-lu, PepsiCo, Unilever,..) toutes à base étrangère ou nord-américaine, ont ouvert un front pour imposer leur propre système d'étiquetage sans aucun fondement scientifique. Par exemple le « Nutricouleurs » dont le nom vise à brouiller intentionnellement la perception par le consommateur du Nutriscore.

Autre exemple : L'industrie agroalimentaire a mené une bataille au niveau européen, en 2010, et à dépensé 1 milliard d'euros pour empêcher la validation d'un logo. Premiers résultats en 2011, l'UE a plié devant le grand capital agroalimentaire. Il en est résulté un règlement se traduisant par un étiquetage complexe dans un tableau incompréhensible au dos des emballages.



## 10. Point de vue de la fédération de l'agroalimentaire CGT

L'étiquetage nutritionnel est régi par un règlement européen de **2011**.

Il établit les règles applicables à l'étiquetage des denrées alimentaires, c'est-à-dire les mentions obligatoires à faire figurer sur les emballages et les mentions facultatives pouvant être ajoutée.

L'objectif affiché et l'amélioration de l'information du consommateur sur la composition des produits alimentaires et de rendre le consommateur "*acteur de sa santé en matière d'alimentation de manière plus éclairée*".

Depuis le 13 décembre **2014**, de volontaire, l'étiquetage nutritionnelle devient obligatoire dès lors que le produit fait référence à une allégation nutritionnelle ou de santé, ou un ajout de vitamines, ou autre substance.

La déclaration nutritionnelle devient obligatoire depuis décembre **2016** sur toutes les denrées alimentaires pré-emballés. Elle concerne donc tous les nutriments (glucides, lipides, protéines, vitamines, minéraux et valeur énergétique).

Dans le cadre fixé par l'Union Européenne le gouvernement français a promulgué une **loi en 2016** mettant en place un système d'étiquetage nutritionnel, nutri-score, jugé plus lisible et compréhensible par les consommateurs que l'étiquetage européen jugé trop compliqué (voir dossier nutriscore).

Les groupes agroalimentaires se servent des allégations nutritionnelles et de santé produits comme rente technologique sans qu'il y ait régulièrement le bénéfice venté pour le consommateur.

L'étiquetage nutritionnel représente donc une affaire de gros sous pour ces groupes et des enjeux considérables qui expliquent les pressions contre sa mise en place publique.

Selon une étude, **80 % des allégations nutritionnelles** et de santé inscrites sur les emballages de produits alimentaires **n'ont aucune validité scientifique**.

### L'offensive des industries agroalimentaires

1. L'industrie agroalimentaire a mené une bataille au niveau européen 2010, en 2010, et à dépensé 1 milliard d'euros pour empêcher la validation d'un logo. premiers résultats en 2011, l'UE a plié devant la grande capital agroalimentaire. Il en est résulté un règlement se traduisant par une étiquetage complexe dans un tableau incompréhensible au dos des emballages.
2. L'UE interdit aux États membres de mettre en place un étiquetage allant au-delà du règlement. les États peuvent définir leur propre étiquetage mais sans le rendre obligatoire. nutri score restera donc purement facultatif sous la pression des lobbys de l'industrie agroalimentaire.

3. Nutriscore élaboré scientifiquement par un organisme à caractère public va à l'encontre de la stratégie des groupes de l'agroalimentaire dont la qualité nutritionnelle des produits n'est pas leur préoccupation première. Il vient, par ailleurs, contrecarrer les soi-disant méthodes d'autocontrôle des entreprises sur la qualité des produits, auto- contrôle qui faute régulièrement.
4. L'autre bataille : la recherche publique indépendante des intérêts privés et ciblée. Cette indépendance est un enjeu fondamental pour la maîtrise de notre politique alimentaire nationale, notamment en ce qui concerne la santé publique. La recherche publique et de plus en plus dépendante des financements privés et soumise aux intérêts des grands groupes.
5. Les big 6 (Coca-Cola, Mars, Mondelez-lu, PepsiCo, Unilever), toutes à base étrangère ou nord-américaine, les plus grosses transnationales mondiales de l'agroalimentaire ont ouvert un front pour imposer leur propre système de blanchiment sans aucun fondement scientifique (« nutricouleurs » dont le nom vise à brouiller intentionnellement la perception par le consommateur du nutriscore par exemple).
6. La bataille pour faire valider le Nutri-score au niveau européen et la contre-offensive des lobbys de l'agroalimentaire.

Face à l'attente des consommateurs soucieux de la qualité sanitaire de leurs aliments les applications de notation nutritionnelle se multiplient.

-----

#### Bibliographie :

Denrées alimentaires : quelles sont les règles d'étiquetage ? Bercy info-Février 2022.  
Livre « Repères pour agir » Etiquetage nutritionnel.