

09.07.09

# Recommandations pratiques sur l'étiquetage nutritionnel

## SOMMAIRE

<b>1 - Introduction et contexte .....</b>	<b>2</b>
<b>2. Réglementation de l'étiquetage nutritionnel.....</b>	<b>3</b>
Champ d'application .....	3
Dans quel cas l'étiquetage nutritionnel est-il obligatoire ? .....	3
Définitions .....	4
Les différents types d'étiquetage nutritionnel.....	5
Etiquetage des vitamines et des minéraux.....	7
Présentation de l'étiquetage nutritionnel.....	10
Expression des valeurs .....	12
Comment faire un étiquetage nutritionnel.....	17
Tolérances et arrondis .....	22
En cas de contrôle que signifie « justifier un étiquetage nutritionnel » ? .....	23
<b>3 – Règlement allégations nutritionnelles et de santé et étiquetage nutritionnel.....</b>	<b>24</b>
<b>4 – Règlement adjonction de vitamines et minéraux et étiquetage nutritionnel .....</b>	<b>27</b>
<b>5 - Cas du B to B, des produits à la coupe et de la restauration hors foyer .....</b>	<b>29</b>
<b>6 - Etiquetage nutritionnel hors France .....</b>	<b>30</b>
Etiquetage dans les autres pays de l'Union européenne :.....	30
Etiquetage dans les autres pays du monde : .....	30
<b>7 - Tableau récapitulatif .....</b>	<b>31</b>
<b>8 - Références réglementaires.....</b>	<b>32</b>
Etiquetage nutritionnel : .....	32
Allégations nutritionnelles et de santé : .....	33
Additions de vitamines et minéraux : .....	33
<b>9 - Glossaire .....</b>	<b>34</b>
<b>ANNEXE 1 - Systèmes volontaires Etiquetage complémentaire.....</b>	<b>38</b>
Modèle des repères nutritionnels journaliers .....	38
Indication volontaire « sel / équivalent sel » .....	45
Indication volontaire des teneurs en acides gras trans .....	46
<b>AUTRES ANNEXES.....</b>	<b>47</b>
ANNEXE 2 – Charte graphique des RNJ .....	47
ANNEXE 3 - Position sur les tolérances.....	47
ANNEXE 4 - Liste des laboratoires accrédités pour l'étiquetage nutritionnel en France.....	47
ANNEXE 5 - Analyses de référence : programme Cofrac 60,.....	47
ANNEXE 6 & 7 - Documents sur les portions de la CIAA, .....	47
ANNEXE 8 - Note de l'USIPA sur l'étiquetage nutritionnel .....	47

## 1 - INTRODUCTION ET CONTEXTE

Le **décret n°93-1130** du 27 septembre 1993 et son arrêté d'application du 3 décembre 1993 ont transposé la **directive 90/496/CE** et précisent les règles de présentation de l'étiquetage nutritionnel. L'étiquetage nutritionnel est facultatif. Il devient obligatoire si une allégation nutritionnelle ou de santé figure sur le produit (conformément au règlement 1924/2006/CE).

La **directive 2008/100/CE**, publiée le 28 octobre 2008, apporte certaines modifications techniques et sera transcrite en droit français d'ici octobre 2009. Ce guide prend en compte ces modifications.

La directive européenne 90/496/ CEE sur l'étiquetage nutritionnel et actuellement en cours de révision. Celle-ci se fait dans le cadre du **futur règlement sur l'information du consommateur qui pourrait être adopté en 2010**, et dans lequel l'étiquetage nutritionnel deviendrait obligatoire.

Les modalités d'étiquetage nutritionnel de ce futur règlement ne sont pas encore connues. Le présent guide sera modifié lors de la parution de ce texte.

### Légendes :

Les paragraphes encadrés avec un fond **bleu clair** sont des reprises de la réglementation en vigueur.

## 2. REGLEMENTATION DE L'ETIQUETAGE NUTRITIONNEL

### Champ d'application

Les règles de l'étiquetage nutritionnel s'appliquent à toutes les denrées alimentaires destinées à être livrées en l'état au consommateur final ou aux restaurants, hôpitaux, cantines, et autres collectivités similaires.

#### ***Elles ne s'appliquent pas :***

- ✓ Aux eaux minérales naturelles (Directive 80/777/CEE du 15 juillet 1980 relative aux eaux minérales naturelles, transposée par le décret n°89-369 du 6 juin 1989 codifiées dans le Code de la santé publique, partie réglementaire, par le décret n°2003-462 du 21 mai 2003),
- ✓ Aux compléments alimentaires (Directive 2002/46/CE du 10 juin 2002, transposée par le Décret n°2006-352 du 20 mars 2006 relatif aux compléments alimentaires),

#### **Cas des denrées destinées à une alimentation particulière**

Pour ces produits, les règles d'étiquetage nutritionnel sont fixées par le décret n°91-827 du 29 août 1991 et, le cas échéant, par les réglementations diététiques spécifiques. Cependant, certains principes de l'étiquetage nutritionnel sont applicables.

### Dans quel cas l'étiquetage nutritionnel est-il obligatoire ?

L'étiquetage nutritionnel **est volontaire**.

#### **Il devient obligatoire, si :**

- Une allégation nutritionnelle ou de santé figure dans l'étiquetage, la présentation, la publicité (sauf en cas de campagne publicitaire collective) (Règlement sur les allégations nutritionnelles ou de santé 1924/2006/CE) ;
- Si des vitamines, minéraux ou autres substances sont ajoutés (Règlement Addition de vitamines, minéraux et autres substances 1925/2006/CE) ;

Un étiquetage nutritionnel, fait de manière volontaire ou obligatoire, doit respecter les règles prévues.

## Définitions

### Etiquetage nutritionnel

Toute information apparaissant sur l'étiquette, et relative :

- A la valeur énergétique (valeur calorique),
- Aux nutriments (protéines, glucides, lipides, fibres alimentaires, vitamines, minéraux...)

### Nutriments

Les nutriments sont les protéines, les glucides, les lipides, les fibres alimentaires, le sodium, les vitamines et les sels minéraux visés à l'annexe de l'arrêté du 3 décembre 1993, ainsi que les substances qui relèvent ou sont des composants de l'une de ces catégories.

Protéines	La teneur en protéines est calculée à l'aide de la formule : protéine = azote total x 6,25. L'azote total est déterminé suivant la méthode de Kjeldahl.
Glucides	Tous les glucides métabolisés par l'homme, y compris les polyols.
Sucres	Tous les monosaccharides (DP1) et disaccharides (DP2) présents dans un aliment, à l'exclusion des polyols. Exemples : saccharose, glucose, fructose <i><b>A NOTER :</b> dans l'étiquetage nutritionnel, sucres s'écrit toujours au pluriel</i>
Lipides	Les lipides totaux, y compris les phospholipides
Acides gras saturés (AGS)	Tous les acides gras sans double liaison
Acides gras mono-insaturés (AGMI)	Tous les acides gras avec une double liaison cis.
Acides gras poly-insaturés (AGPI)	Tous les acides gras avec plusieurs doubles liaisons interrompues cis, cis-méthylène.
Fibres	Tous les polymères glucidiques composés de trois unités monomériques ou plus, qui ne sont ni digérés ni absorbés dans l'intestin grêle humain et appartiennent à l'une des catégories suivantes: <ul style="list-style-type: none"> <li>- polymères glucidiques comestibles, présents naturellement dans la denrée alimentaire telle qu'elle est consommée,</li> <li>- polymères glucidiques comestibles qui ont été obtenus à partir de matières premières alimentaires brutes par des moyens physiques, enzymatiques ou chimiques et ont un effet physiologique bénéfique démontré par des données scientifiques généralement admises,</li> <li>- polymères glucidiques comestibles synthétiques qui ont un effet physiologique bénéfique démontré par des données scientifiques généralement admises.</li> </ul>
Autres substances	Toute substance, autre qu'une vitamine ou un minéral, qui possède un effet nutritionnel ou physiologique

Sources :

- Protéines, Glucides, Sucres, Polyols, Lipides, AGS, AGMI, AGPI : Directive 90/496/CE
- Fibres : Directive 100/2008/CE
- Nutriment, Autres substances : Règlement européen 1924/2006

Remarques : D'autres définitions non issues de textes réglementaires sont disponibles dans le glossaire page 34.

## Les différents types d'étiquetage nutritionnel

### Les groupes 1 et 2

En cas d'étiquetage nutritionnel, les informations à donner sont obligatoirement à choisir entre les 2 groupes de nutriments suivants : l'intégralité des informations prévues pour chaque groupe doit figurer, dans l'ordre prévu par la réglementation.

#### **Groupe 1 (ou « Big 4 »)**

Valeur énergétique,  
Protéines,  
Glucides,  
Lipides,

#### **Groupe 2 (ou « Big 8 »)**

Valeur énergétique,  
Protéines,  
Glucides, dont sucres,  
Lipides, dont acides gras saturés,  
Fibres alimentaires,  
Sodium.

### Informations supplémentaires

L'étiquetage peut mentionner les nutriments suivants :

- amidon,
- polyols,
- acides gras mono-insaturés,
- acides gras poly-insaturés,
- cholestérol,
- vitamines et minéraux prévus par la directive 90/496 (cf. ci-après), quand ils sont présents en quantité suffisante (au moins 15 % des apports journaliers recommandés pour 100 g ou 100 ml de produit ou par emballage s'il ne contient qu'une portion).

Il est possible d'indiquer de manière volontaire des nutriments ou des/un composant(s) des nutriments (ex : les oméga 3 qui sont des AGPI) dans le tableau d'étiquetage nutritionnel sans que cela soit considéré comme une allégation nutritionnelle.

L'étiquetage d'un composant de nutriment est en revanche obligatoire si une allégation porte sur ce composant de nutriment (par exemple : « riches en oméga 3 »).

Il n'est pas possible de mentionner sur l'étiquette (même en dehors du tableau de valeurs nutritionnelles), des vitamines ou des minéraux non prévus par la directive 2008/100/CE (exemple : soufre, bore...).

## Quel groupe de nutriments utiliser ?

L'étiquetage nutritionnel est facultatif. Il devient obligatoire selon les divers cas d'allégations nutritionnelles :

- sur l'énergie, les protéines, les glucides ou les lipides : Groupe 1,
- sur les sucres, les acides gras saturés, les fibres ou le sodium : Groupe 2,
- sur des vitamines ou minéraux naturellement présents : Groupe 1 + informations sur la quantité de vitamines ou minéraux sur lesquels portent les allégations,
- sur des vitamines ou minéraux ajoutées : Groupe 2 + informations sur la quantité de vitamines ou minéraux ajoutés,
- sur d'autres substances (autres que des nutriments) : Groupe 1 + informations sur la quantité de substances sur lesquelles portent les allégations (polyphénols, phytostérols, taurine, caféine...).

A noter : les autres substances (par exemple : polyphénols, lycopène, ...) peuvent être incluses dans le tableau nutritionnel ou dans le même champ visuel, sous la responsabilité du fabricant, qui devra être à même de justifier les teneurs étiquetées. Si ces substances sont mentionnées dans le tableau nutritionnel, l'ANIA recommande de les faire apparaître en fin de liste.

De plus, il n'est pas possible d'indiquer des AJR pour ces substances puisque ceux-ci ne sont pas définis par la réglementation.

L'étiquetage nutritionnel est obligatoire en cas d'allégations de santé. Dans ce cas, l'étiquetage doit être du Groupe 2.

Tableau récapitulatif sur les groupes de nutriments à utiliser selon le nutriment sur lequel porte l'allégation :

En cas d'allégation nutritionnelle sur :	Etiquetage nutritionnel minimum		Etiquetage complémentaire obligatoire	Commentaires
	Groupe 1	Groupe 2		
Energie	X			Possibilité d'indiquer le groupe 2 + nutriment allégué
Protéines	X			
Glucides	X			
Sucres		X		
Polyols	X		Teneur en polyols	Possibilité d'indiquer le groupe 2 + nutriment allégué
Amidon	X		Teneur en amidon	
lipides	X			
Acides gras saturés		X		
Acides gras mono-insaturés	X		Teneur en AGMI	Possibilité d'indiquer le groupe 2 + nutriment allégué
Acides gras poly-insaturés	X		Teneur en AGPI	Possibilité d'indiquer le groupe 2 + nutriment allégué
Oméga 3 (cas particulier d'AGPI)	X + AGS	X	Teneur en oméga 3	Note de la DGCCRF

Cholestérol	X		Teneur en cholestérol	Possibilité d'indiquer le groupe 2 + nutriment allégué
Fibres		X		
Sodium		X		
Vitamines / minéraux naturellement présents et > 15% AJR	X		Teneur en ces vitamines / minéraux	Possibilité d'indiquer le groupe 2 + nutriment allégué
Vitamines / minéraux ajoutés et > 15% AJR		X	Teneur en ces vitamines / minéraux	
Autres substances (ex : polyphénols, phytostérols, taurine, caféine...)	X		Teneur en ces substances (pas d'AJR)	
Pour <b>les allégation santé</b> (quelle que soit le nutriment / la substance)		X	Nutriment / Substances alléguées autres que celles du groupe 2	

### **Cas particulier des Oméga 3 :**

Selon la note d'Information DGCCRF 2005-14 relative aux allégations nutritionnelles et de santé sur les oméga 3 ; outre la quantité d'acides gras oméga 3, doivent figurer dans l'étiquetage nutritionnel des denrées alimentaires autres que les compléments alimentaires :

- soit les éléments du groupe 1 et la quantité d'acides gras saturés,
- soit la totalité des éléments du groupe 2

Toutefois, en cas d'allégations santé sur les Oméga 3, les dispositions du règlement européen 1924/2006 s'appliquent et l'étiquetage du groupe 2 devient obligatoire.

### **Etiquetage des vitamines et des minéraux**

Pour pouvoir mentionner sur l'étiquette (et donc dans le tableau de valeurs nutritionnelles) une vitamine ou un élément minéral, il est impératif que la teneur de l'aliment en cette vitamine ou ce minéral représente un seuil significatif.

Selon la directive 90/496/CEE, ce seuil est d'au moins 15% de l'apport journalier recommandé (AJR) pour 100 g ou 100 ml d'aliment, ou par emballage si celui-ci ne contient qu'une seule portion.

Le tableau ci-après précise les teneurs minimales pour pouvoir étiqueter, selon la directive 90/496/CEE.

<b>Vitamines (Synonymes)</b>	<b>Apports Journaliers Recommandés AJR</b>	<b>Teneurs pour pouvoir étiqueter (15% des AJR par 100g ou 100 ml ou par portion*)</b>
• Vitamine A	800 µg	120 µg
• Vitamine D	5 µg	0,75 µg
• Vitamine E	10 mg	1,5 mg
• Vitamine C	60 mg	9 mg
• Thiamine (B1)	1,4 mg	0,21 mg
• Riboflavine (B2)	1,6 mg	0,24 mg
• Niacine (PP)	18 mg	2,7 mg
• Vitamine B6	2 mg	0,3 mg
• Folacine (Acide folique ou B9)	200 µg	30 µg
• Vitamine B12	1 µg	0,15 µg
• Biotine(H)	0,15 mg	0,022 mg
• Acide pantothénique (B5)	6 mg	0,9 mg
<b>Sels minéraux</b>	<b>Apports Journaliers Recommandés AJR</b>	<b>Teneurs pour pouvoir étiqueter (15% des AJR par 100g ou 100 ml ou par portion*)</b>
• Calcium	800 mg	120 mg
• Phosphore	800 mg	120 mg
• Fer	14 mg	2,1 mg
• Magnésium	300 mg	45 mg
• Zinc	15 mg	2,25 mg
• Iode	150 µg	22,5 µg

\* Par emballage si celui-ci ne contient qu'une seule portion ou de manière volontaire en plus de la déclaration par 100 g ou 100 ml pour les emballages multi-portions, en mentionnant le nombre de portions contenues dans l'emballage

Important : les AJR (Apports Journaliers Recommandés) sont des valeurs réglementaires européennes, à la différence des ANC (Apports Nutritionnels Conseillés) qui ne sont pas utilisables sur les emballages.

**La directive 2008/100/CE du 28 Octobre 2008 modifie la directive 90/496/CE en ce qui concerne la liste des vitamines et minéraux, ainsi que les apports journaliers recommandés.** Nous sommes dans l'attente de la transcription en droit français de cette nouvelle Directive.

Attention :

- Les produits étiquetés selon les règles de la Directive 90/496 ne doivent plus être commercialisés à compter du 31 octobre 2012.
- En cas d'application volontaire anticipée de la nouvelle Directive 2008/100, **toutes** les dispositions de cette directive doivent s'appliquer pour un produit (il n'est pas possible de mixer les deux textes).

Le tableau ci-après précise les nouvelles teneurs minimales pour pouvoir étiqueter, selon la Directive 2008/100 :



<b>Vitamines (Synonymes)</b>	<b>Apports Journaliers Recommandés AJR</b>	<b>Teneurs pour pouvoir étiqueter (15% des AJR par 100g ou 100 ml ou par portion*)</b>
• Vitamine A	800 µg**	120 µg**
• Vitamine D	5 µg	0,75 µg
• <i>Vitamine E</i>	<i>12 mg</i>	<i>1,8 mg</i>
• <i>Vitamine K</i>	<i>75 µg</i>	<i>11,25 µg</i>
• <i>Vitamine C</i>	<i>80 mg</i>	<i>12 mg</i>
• <i>Thiamine (B1)</i>	<i>1,1 mg</i>	<i>0,165 mg</i>
• <i>Riboflavine (B2)</i>	<i>1,4 mg</i>	<i>0,21 mg</i>
• <i>Niacine (PP ou B3)</i>	<i>16 mg</i>	<i>2,4 mg</i>
• <i>Vitamine B6</i>	<i>1,4 mg</i>	<i>0,21 mg</i>
• Acide folique (B9 ou folates)	200 µg	30 µg
• <i>Vitamine B12</i>	<i>2,5 µg</i>	<i>0,375 µg</i>
• <i>Biotine (H ou B8)</i>	<i>50 µg***</i>	<i>7,5 µg***</i>
• Acide pantothénique (B5)	6 mg	0,9 mg
<b>Sels minéraux</b>	<b>Apports Journaliers Recommandés AJR</b>	<b>Teneurs pour pouvoir étiqueter (15% des AJR par 100g ou 100 ml ou par portion*)</b>
• <i>Potassium</i>	<i>2000 mg</i>	<i>300 mg</i>
• <i>Chlorure</i>	<i>800 mg</i>	<i>120 mg</i>
• Calcium	800 mg	120 mg
• Phosphore	<i>700 mg</i>	<i>105 mg</i>
• Magnésium	<i>375 mg</i>	<i>56,25 mg</i>
• Fer	14 mg	2,1 mg
• Zinc	<i>10 mg</i>	<i>1,5 mg</i>
• <i>Cuivre</i>	<i>1 mg</i>	<i>0,15 mg</i>
• <i>Manganèse</i>	<i>2 mg</i>	<i>0,3 mg</i>
• <i>Fluorure (Fluor)</i>	<i>3,5 mg</i>	<i>0,525 mg</i>
• <i>Sélénium</i>	<i>55 µg</i>	<i>8,25 µg</i>
• <i>Chrome</i>	<i>40 µg</i>	<i>6 µg</i>
• <i>Molybdène</i>	<i>50 µg</i>	<i>7,5 µg</i>
• Iode	<i>150 µg</i>	<i>22,5 µg</i>

\* Par emballage si celui-ci ne contient qu'une seule portion

\*\* Remarque : Toute addition doit être exprimée sous forme de vitamine A. pour le Béta-carotène, qui est l'une des formes de la vitamine A, il convient donc d'utiliser l'équivalence suivante : .1 µg de vitamine A (Rétinol) = 6 µg de bêta-carotène

\*\*\* Attention au changement de l'unité pour la biotine a été modifiée par la Directive 2008/100/CE : on passe des mg aux µg suite à la révision de l'apport journalier recommandé (AJR) (0,15 mg devient 150 µg).

#### Remarques :

- Les valeurs en *italiques et en bleu* sont celles qui ont été modifiées entre les Directives 90/496 et 2008/100
- Les valeurs en *italiques et en rouge* sont celles qui ont été introduites dans la nouvelle Directive 2008/100

Question : Peut-on utiliser des synonymes des vitamines ? Oui, pour les vitamines, il est possible de ne mentionner qu'un des deux termes. Exemple : Vitamine B1 pour la Thiamine.

## Présentation de l'étiquetage nutritionnel

Les informations de l'étiquetage nutritionnel doivent être :

- regroupées en un seul endroit ;
- présentées sous forme de tableau, avec alignement des chiffres si la place le permet. Lorsque la place est insuffisante, les informations sont données sous forme linéaire ;
- inscrites à un endroit visible, en caractères lisibles et indélébiles ;
- dans une langue facilement compréhensible par les acheteurs du pays de commercialisation. Elles peuvent figurer en plusieurs langues (Cf. Cas des emballages multilingues – page 11)

L'ordre indiqué dans les groupes 1 et 2 doit être respecté. Si les sucres, et/ou les polyols, et/ou l'amidon, sont déclarés, il convient de les indiquer de la façon suivante :

Glucides, dont :

- sucres,
- polyols,
- amidon.

Lorsque les polyols et/ou amidon sont mentionnés, il n'est pas obligatoire de mentionner les sucres.

De même, lorsque les acides gras et/ou le cholestérol sont déclarés, ils doivent être indiqués ainsi :

Lipides, dont :

- saturés,
- mono-insaturés,
- poly-insaturés,
- cholestérol.

Lorsque la quantité d'acides gras poly-insaturés et/ou mono-insaturés, et/ou de cholestérol est indiquée, la quantité d'acides gras saturés doit également être indiquée.

Remarque : Les termes prévus doivent être respectés. Par exemple, il faut utiliser le terme « protéines » et non « protides », ou « lipides » et non « graisses ». « Sucres » doit toujours être au pluriel dans l'étiquetage nutritionnel. (Au singulier, il s'agit de l'ingrédient).

### Quelques exemples d'étiquetages nutritionnels :

Ex : Etiquetage nutritionnel de groupe 1 pour 100 g de produit tel que vendu)

- Valeur énergétique .....500 kJ, soit 118 kcal
- Protéines .....0,6 g
- Glucides ..... 24 g
- Lipides ..... 2,3 g
- Vitamine C .....12 mg ; soit 15 % des AJR\*

\* avec la Directive 2008/100/CE

Ex : Etiquetage nutritionnel de groupe 2 pour 100 g de produit tel que vendu

- Valeur énergétique ..... 370 kcal (1550 kJ)
- Protéines .....8 g
- Glucides dont : .....82 g
  - Sucres ..... 7 g
  - Amidon ..... 75 g
- Lipides, ..... 0,8 g
  - dont Saturés .....0,2 g
- Fibres alimentaires .....3 g
- Sodium .....1 g

Ex : Etiquetage nutritionnel de groupe 1 pour 100 g de produit tel que vendu sous forme linéaire (S'il n'y a pas assez de place sur l'étiquette)

Valeur énergétique : 407 kcal / 1728 kJ - Protéines : 10g - Glucides : 76g - Lipides : 7g (étiquetage nutritionnel sous forme linéaire)

### Cas des emballages multilingues

Dans le cas d'emballages multilingues, il est possible de faire un seul et même tableau avec les différentes traductions dans les langues des pays de commercialisation

Exemples :

VALEURS NUTRITIONNELLES MOYENNES pour 100 g GEMIDDELDE VOEDINGSWAARDE per 100 g VALORI ENERGETICI E NUTRIZIONALI MEDI per 100 g VALORES ENERGÉTICOS E NUTRITIVOS para 100 g	
Valeur énergétique / Energiewaarde Valore energetico / Valor energético	90 kcal - 378 kJ
Protéines / Eiwitten / Proteine / Proteínas	2,2 g
Lipides / Vetten / Grassi / Lípidos	3,8 g
Glucides / Koolhydraten / Carboidrati / Hidratos de carbono	11,9 g
Vitamine / Vitamina C	19,4 mg (32 % AJR / ADH / RDA / DDR*)
Vitamine / Vitamina B9	33 µg (16 % AJR / ADH / RDA / DDR*)

\*AJR = Apports Journaliers Recommandés / ADH = Aanbevolen Dagelijkse Hoeveelheid /  
RDA = Apporto Giornaliero Raccomandato / DDR= Dose Diária Recomendada

Gemiddelde voedingswaarde Valeur nutritionnelle moyenne	Per/Par 100ml	Per portie Par portion	250ml
Energetische waarde Valeur énergétique	227 kJ 54 kcal	568 kJ 136 kcal	7%(*)
Eiwitten - Protéines	1,6 g	4,0 g	
Koolhydraten - Glucides <i>waarvan suikers/dont sucres</i>	4,8 g 1,2 g	12,0 g 3,0 g	3%(*)
Vetten - Lipides <i>waarvan verzadigde vetzuren dont acides gras saturés</i>	3,2 g 2,0 g	8,0 g 5,0 g	11%(*) 25%(*)
Voedingsvezels Fibres alimentaires	1,0 g	2,5 g	
Natrium - Sodium	0,31 g	0,78 g	32%(*)

(\*) van de dagelijkse voedingsrichtlijn op basis van 2000 kcal.  
De individuele nutritionele behoeften kunnen variëren naargelang geslacht, leeftijd, hoeveelheid fysieke activiteit en andere factoren.  
(\*) des repères nutritionnels journaliers à base de 2000 kcal.  
Les besoins nutritionnels d'un individu peuvent varier selon le sexe, l'âge, l'activité physique et d'autres facteurs.

## Expression des valeurs

### A quelle quantité d'aliment se référer ?

La quantité de nutriment doit être donnée pour 100 g ou 100 ml d'aliment tel que vendu.

S'il y a lieu, il est possible de fournir ces informations pour la denrée alimentaire une fois préparée, à condition que le mode de préparation soit décrit avec suffisamment de détails et que l'information concerne l'aliment prêt à la consommation.

Il est possible d'indiquer, en plus, la teneur en nutriments par ration/portion<sup>1</sup>, à condition qu'elle soit quantifiée sur l'étiquette, et que le nombre de rations/portions contenues dans l'emballage soit indiqué s'il y a plusieurs rations/portions.

Exemple d'un étiquetage nutritionnel à la portion :

INFORMATIONS NUTRITIONNELLES		
	Pour 100 g	Par portion (30 g)
Energie	395 kcal 1670 kJ	119 kcal 501 kJ
Protéines	13 g	4 g
Glucides	70 g	21 g
Lipides	7 g	2 g

Le choix de la portion est de la responsabilité de l'opérateur et doit pouvoir être justifiée. Pour un même type de produit, il peut y avoir différentes tailles de portions indiquées, selon le fabricant.

<sup>1</sup> La réglementation française ne distingue pas la notion de portion ou ration en matière d'étiquetage nutritionnel

Certaines professions se sont mis d'accord sur la définition de ces portions. Dans ce cas, l'ANIA recommande de se référer à votre fédération et/ou documents sectoriels (Cf. annexe avec le tableau récapitulatif de la CIAA sur les positions européennes existantes).

Question : pour des produits tels que les sauces ou les glaces, l'étiquetage doit-il se faire par 100g et/ou par 100 ml ?

La quantité nette peut être exprimée par 100 ml et/ou par 100 g. L'étiquetage nutritionnel sera alors également exprimé par 100 ml et/ou par 100 g.

### **Conditions supplémentaires obligatoires pour les vitamines et minéraux**

En plus de la teneur pour 100 g ou 100 ml ou par portion, les teneurs en vitamines et minéraux doivent également être exprimées en pourcentage de l'apport journalier recommandé.

Exemple : Calcium : 250 mg (31 % des AJR\*)

\*AJR : Apports Journaliers Recommandés

### **Cas des produits déshydratés ou à reconstituer**

Pour les produits déshydratés non consommables usuellement en l'état, l'information peut être fournie pour 100 g, 100 ml et/ou par portion de produit prêt à consommer, après reconstitution selon les indications du fabricant.

Remarque en cas d'allégation ou d'addition de vitamines et minéraux ou autre substances : Dans le règlement « Allégations nutritionnelles et de santé », il est précisé que « *les allégations nutritionnelles et de santé se réfèrent à la denrée alimentaire prête à être consommée selon les instructions du fabricant* ». Cette précision concerne les **produits qui ne sont pas consommables tels que vendus** (exemples : produits déshydratés à diluer, poudre à reconstituer). Pour ces denrées, les conditions précisées par l'annexe ou par le registre doivent être remplies par le produit prêt à être consommé selon les instructions du fabricant. Les suggestions d'accompagnement ou de préparation ne sont pas concernées (ex : lait avec les céréales du petit déjeuner, car elles peuvent être consommées sans lait).

A noter : les seuils pour les allégations nutritionnelles ainsi que les profils doivent être appréciés sur la base du produit prêt à consommer, et non sur la base du produit vendu, lorsque celui-ci ne peut être consommé en l'état du fait de sa présentation.

Exemple d'une reconstitution avec d'autres ingrédients (ex : lait) : Cas d'une purée déshydratée reconstituée :

Valeurs nutritionnelles	Pour 100g de purée flocons	Par assiettes (230 g) préparée selon le mode d'emploi**	% RNJ* par assiette
Energie	347 kcal 1470 kJ	155 kcal 657 kJ	8 %
Protéines	7,1 g	5,5 g	11 %
Glucides	74,3 g	28,0 g	10 %
dont sucres	2,9 g	5,6 g	6 %
Lipides	0,9 g	1,9 g	3 %
dont saturés	0,7 g	1,2 g	6 %
Fibres	6,6 g	2,1 g	8 %
Sodium	0 g	0,06 g équivalent à 0,1 g de sel	2 %

\* RNJ : Repères Nutritionnels Journaliers pour un adulte avec un apport moyen de 2000 kcal. Ces repères nutritionnels journaliers et les portions peuvent varier selon l'âge, le sexe, l'activité physique.

\*\*avec du lait demi-écrémé

Exemple d'une reconstitution avec de l'eau : cas d'une soupe déshydratée reconstituée :

Valeurs moyennes pour	100 ml de soupe Reconstituée**	250 ml (1 assiette)
Energie	149 Kj 35 kcal	374 Kj 88 kcal
Protéines	1,2 g	3,0 g
Glucides	6,0 g	14,9 g
dont sucres	0,8 g	2,0 g
Lipides	0,8 g	1,9 g
dont saturés	0,1 g	0,2 g
Fibres	0,6 g	1,5 g
Sodium	0,25 g	0,62 g
<b>Vitamines % des AJR*</b>	<b>100 ml de soupe reconstituée</b>	<b>250 ml (1 assiette)</b>
Vitamine C AJR*	6 mg 10 %	15 mg 25 %
Vitamine A AJR*	80 µg 10 %	200 µg 25 %

\* AJR : Apports Journaliers Recommandés

\*\* avec de l'eau

**Exemple : Cas des produits avec milieu de couverture : conserves, fromage à l'huile...**

Les produits avec milieu de couverture sont par exemple les conserves (au naturel, à l'huile, cuisinées, etc.). Selon le milieu de couverture, il conviendra de le prendre ou non en compte dans l'analyse nutritionnelle :

- dans le cas d'une conserve dont le milieu de couverture n'a pas vocation à être consommé, l'ANIA recommande de prendre en compte le produit égoutté. C'est le cas des conserves au naturel (thon au naturel, etc.) ou d'une conserve dont le milieu de couverture est quasi exclusivement de l'eau (ex : conserve de haricots verts) par exemple.
- l'information nutritionnelle devra être précisée clairement : pour 100g de produit (entier), ou pour 100g par exemple de poisson (égoutté)

### Unités à utiliser

• Valeur énergétique	en kiloJoules et en kilocalories	(kJ) et (kcal)
• Protéines	en grammes	(g)
• Glucides	en grammes	(g)
• Sucres	en grammes	(g)
• Polyols	en grammes	(g)
• Amidon	en grammes	(g)
• Lipides	en grammes	(g)
• Acides gras	en grammes	(g)
• Fibres alimentaires	en grammes	(g)
• Sodium	en grammes	(g)
• Cholestérol	en milligrammes	(mg)
• Vitamines (synonymes)		
- Vitamine A	en microgrammes	( $\mu$ g)
- Vitamine D	en microgrammes	( $\mu$ g)
- Vitamine E	en milligrammes	(mg)
- Vitamine K	en microgrammes	( $\mu$ g)
- Vitamine C	en milligrammes	(mg)
- Thiamine (B1)	en milligrammes	(mg)*
- Riboflavine (B2)	en milligrammes	(mg)
- Niacine (PP)	en milligrammes	(mg)
- Vitamine B6	en milligrammes	(mg)
- Acide folique (B9)	en microgrammes	( $\mu$ g)
- Vitamine B12	en microgrammes	( $\mu$ g)
- Biotine (H)	en microgrammes*	( $\mu$ g)*
- Acide pantothénique (B5)	en milligrammes	(mg)
• Minéraux (synonymes)		
- Potassium	en milligrammes	(mg)
- Chlorure	en milligrammes	(mg)
- Calcium	en milligrammes	(mg)
- Phosphore	en milligrammes	(mg)
- Magnésium	en milligrammes	(mg)
- Fer	en milligrammes	(mg)
- Zinc	en milligrammes	(mg)
- Cuivre	en milligrammes	(mg)
- Manganèse	en milligrammes	(mg)
- Fluorure	en milligrammes	(mg)
- Sélénium	en microgrammes	( $\mu$ g)
- Chrome	en microgrammes	( $\mu$ g)
- Molybdène	en microgrammes	( $\mu$ g)
- Iode	en microgrammes	( $\mu$ g)

\* Remarque : l'unité pour la biotine a été modifiée par la Directive 2008/100/CE : on passe des mg aux µg suite à la révision de l'apport journalier recommandé (AJR) (0,15 mg devient 150 µg).

### Calcul de la valeur énergétique

Actuellement (directive 90/496), pour convertir les nutriments en énergie, il convient d'utiliser les facteurs de conversion suivants :

• Glucides (sauf polyols)	4 kcal/g	17 kJ/g
• Polyols	2,4	10
• Protéines	4	17
• Lipides	9	37
• Alcool (éthanol)	7	29
• Acides organiques	3	13
• Différentes formes de salatrim	6	25

La Directive 2008/100 ajoute des facteurs de conversion pour les fibres et l'érythritol, ce qui donne des facteurs de conversion suivants:

• Glucides (sauf polyols)	4 kcal/g	17 kJ/g
• Polyols ( <b>sauf érythritol</b> )	2,4	10
• Protéines	4	17
• Lipides	9	37
• Alcool (éthanol)	7	29
• Acides organiques	3	13
• Différentes formes de salatrim	6	25
• <b>Fibres alimentaires</b>	<b>2</b>	<b>8</b>
• <b>Erythritol</b>	<b>0</b>	<b>0</b>

Les produits étiquetés selon les règles de la Directive 90/496/CE ne doivent plus être commercialisés à compter du 31 octobre 2012.

Attention : En cas d'application volontaire anticipée de la nouvelle Directive 2008/100/CE, toutes les dispositions de cette directive doivent s'appliquer pour un produit ; il n'est pas possible de mixer les deux textes.

### Cas des glucides :

Pour rappel la définition des glucides : tous les glucides métabolisés par l'homme, y compris les polyols.

Glucides totaux = glucides assimilables + fibres

Glucides assimilables = sucres totaux (sucres simples) + amidon (et polyols) + oligosaccharides<sup>2</sup>

Sucres totaux = sucres simples (mono + di)

Dans la pratique actuelle, en cas de groupe 1, les glucides sont le plus souvent calculés par différence après analyses de l'humidité, protéines et lipides par les

<sup>2</sup> Pour certains oligosaccharides, il convient de tenir compte des données fournisseurs.



laboratoires d'analyses. Ces glucides sont les glucides totaux, ce qui revient à une surestimation.

En cas de groupe 2, les glucides étiquetés sont les glucides assimilables du fait que les fibres sont étiquetées séparément.

En conséquence, il existe des différences des teneurs en glucides (mais aussi des valeurs énergétiques) entre un groupe 1 et un groupe 2 ; ces différences sont acceptables et dans les tranches de tolérances existantes pour les nutriments (Cf. Chapitre tolérances – page 22).

Dans le cas où un produit contient une quantité importante de fibres, l'ANIA recommande de ne pas calculer les glucides par différence.

Attention : Avec la nouvelle directive 2008/100/CE, pour les produits ayant une teneur significative en fibres, il pourrait ne plus être possible de faire un étiquetage du groupe 1 en calculant les glucides par différence. Il faudra dorénavant tenir compte de la teneur en fibres dans l'aliment puisqu'un facteur de conversion a été introduit pour les fibres.

## Comment faire un étiquetage nutritionnel

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

- **de l'analyse de l'aliment effectuée par le fabricant;**
- **et/ou du calcul effectué à partir des valeurs moyennes connues ou effectives relatives aux ingrédients utilisés;**
- **et/ou du calcul effectué à partir de données généralement établies et acceptées.**

En pratique, il appartient au fabricant de décider de la meilleure façon d'établir les valeurs nutritionnelles, au cas par cas, sachant qu'il est toujours possible de recourir à une synthèse des résultats obtenus par analyses et par calcul, pourvu que les valeurs étiquetées soient cohérentes et justifiables.

Les valeurs retenues devront être choisies de manière pertinente, au cas par cas, selon le type de produits.

### **Valeurs nutritionnelles obtenues par analyse :**

L'ANIA recommande que les valeurs nutritionnelles obtenues par analyses correspondent de préférence à la moyenne des valeurs obtenues sur plusieurs lots différents.

Il est tout à fait possible de faire une analyse sur un échantillon préparé à partir de plusieurs lots différents.

A chaque fois que le produit fera l'objet d'une reformulation ayant un impact significatif sur sa composition nutritionnelle, il conviendra de refaire des analyses.

L'ANIA recommande de valider que les quantités indiquées tiennent compte de la variabilité des procédés de fabrication, des matières premières mises en œuvre et des conditions de stockage, et de tout autres éléments qui peuvent avoir un impact sur le maintien des valeurs nutritionnelles du produit jusqu'à sa fin de vie.

Les méthodes officielles d'analyses, lorsqu'elles existent, sont retenues par les Autorités. Une liste de méthodes est disponible sur le site de la CIAA ainsi que les laboratoires accrédités :

- [http://gda.ciaa.eu/asp/nut\\_labelling/analytical\\_methods.asp](http://gda.ciaa.eu/asp/nut_labelling/analytical_methods.asp)
- [http://gda.ciaa.eu/asp/nut\\_labelling/accredited\\_laboratories.asp](http://gda.ciaa.eu/asp/nut_labelling/accredited_laboratories.asp)

A titre d'information, en France, le programme Cofrac n°60 constitue une référence en matière de méthodes analytiques :

[http://www.cofrac.fr/doc/docs/1\\_laboratoires/essais/p60v3.doc](http://www.cofrac.fr/doc/docs/1_laboratoires/essais/p60v3.doc)

A noter que certains produits peuvent avoir des méthodes analytiques spécifiques fixées par des réglementations particulières ou standards Codex et/ou des méthodes professionnelles reconnues.

#### Exemples :

- Arrêté du 8 septembre 1977 relatif aux méthodes officielles d'analyse des produits diététiques et de régime
- Méthode du dosage des chlorures<sup>3</sup> établie par l'Association Internationale de l'Industrie des Bouillons et Potages (AIIBP) et qui date d'août 1998.

#### **Valeurs nutritionnelles obtenues par référence à une table nutritionnelle**

Il existe de nombreuses tables de références dont les données se rapportent à la partie comestible du produit.

L'ensemble des tables nationales européennes sont disponibles sur le site internet de la CIAA : [http://gda.ciaa.eu/asp/nut\\_labelling/food\\_comp\\_table.asp](http://gda.ciaa.eu/asp/nut_labelling/food_comp_table.asp)

En France, la table CIQUAL (<http://www.afssa.fr/TableCIQUAL>) est la table de référence des matières premières ou ingrédients (fruits, légumes...) et des produits finis (blanquette de veau, biscuits, paella...). Le spectre des constituants couverts par la table de composition inclut l'énergie, les nutriments majeurs, les classes d'acides gras (les acides gras *trans* ne sont pas référencés), les vitamines liposolubles et hydrosolubles, et les minéraux. Les données de cette table ont été fournies entre autres par les entreprises agro-alimentaires. La fiabilité des informations dépend du nombre de données collectées.

Il est possible d'utiliser d'autres tables des références, telles que, par exemple, les tables Nutraqua ([www.nutraqua.com](http://www.nutraqua.com)), Souci-Fachmann-Kraut (<http://www.sfk-online.net/cgi-bin/sfkstart.mysql?language=français>), etc... en s'assurant pour les tables étrangères de la similitude de la recette du produit avec celle du pays en question figurant dans la table.

Pour la table du souci, il est à noter que les aliments auxquels se rapportent les tableaux de cette dernière table sont, sauf indication contraire dans l'en-tête, des aliments frais du commerce. Pour les aliments de base (pain, charcuterie...) les composants se rapportent à la marchandise vendue en Allemagne.

---

<sup>3</sup> Attention, cette méthode dose la teneur totale en chlorures, et donc pas uniquement les chlorures provenant du chlorure de sodium (sel).

## **Comment utiliser les valeurs fournies par les tables ?**

L'ANIA recommande que :

- seules les valeurs moyennes devraient être utilisées ;
- en cas de produit fini présent dans une table, il est possible d'utiliser les valeurs de la table si la composition du produit à utiliser est a priori similaire. En cas de doute ou de divergences significatives, il est préférable d'utiliser les valeurs des ingrédients mis en œuvre pour calculer les valeurs nutritionnelles du produit fini ;
- Dans la mesure du possible, pour les micronutriments, en particulier les vitamines, mais aussi les minéraux, les valeurs fournies par les tables ne peuvent être utilisées sur l'emballage sans vérification analytique dans le produit avant étiquetage. La quantité déclarée doit prendre en compte les pertes technologiques liées au process et à l'emballage. La quantité présente dans le produit doit se trouver dans la marge de tolérance pendant toute la durée de vie du produit. Pour cela, notamment dans le cas d'addition et/ou d'une allégation sur le produit, un plan de contrôle doit être mis en place.

## **Valeurs nutritionnelles obtenues par calcul**

L'énergie est dans tous les cas obtenue par calcul, même dans les tables nutritionnelles ou en cas d'analyses.

Il est possible de mettre en place une base de données regroupant les valeurs nutritionnelles des ingrédients mis en œuvre (fournies par le fournisseur).

La fiabilité du calcul dépend principalement de la fiabilité de la base de données. Il est donc recommandé d'avoir un regard critique sur les données du fournisseur quitte à refaire des analyses sur des matières premières critiques (légumes, viandes...)

Les valeurs nutritionnelles utilisées pour chaque ingrédient d'un produit composé peuvent provenir de tables différentes ou avoir été obtenues par analyse, à partir du moment où les résultats obtenus sont cohérents et justifiables.

Les valeurs nutritionnelles moyennes de chaque ingrédient peuvent ensuite être consolidées proportionnellement à la composition du produit pour obtenir celles du produit fini.

Il faut, dans la mesure du possible, prendre en compte l'influence du procédé de fabrication.

Prise en compte de la perte en eau : Pour les produits qui subissent une perte d'humidité, il faut prendre en compte la perte en eau entre la mise en œuvre des ingrédients et la fin de fabrication. Cette perte en eau peut être relative à des procédés de cuisson (biscottes, biscuits, ...), de maturation et de séchage à basse température (saucissons,...), ou encore à des procédés osmotiques (produits salés,...).

Pour ces produits, les calculs des valeurs nutritionnelles doivent être réalisés en prenant en compte la teneur de nutriments sur la base de la teneur en matière sèche des ingrédients et de leur proportion finale pour 100 g de produit fini.

Il existe sur le marché des logiciels de calcul des valeurs nutritionnelles (Exemples : [http://gda.ciaa.be/asp/nut\\_labelling/software\\_packages.asp](http://gda.ciaa.be/asp/nut_labelling/software_packages.asp)). Un tableur de type Excel peut également remplir cette fonction.

L'ANIA recommande de valider les valeurs nutritionnelles obtenues par calcul en effectuant une analyse sur le produit fini, en particulier quand il s'agit de produits complexes et/ou de composition nutritionnelle variable.

Remarque : Le Guide pratique de l'audit nutritionnel publié par l'Actia<sup>4</sup> présente une méthode de diagnostic nutritionnel à appliquer à un produit pour définir sa composition nutritionnelle avec une démarche structurée et rigoureuse.

### **Plan de surveillance (autocontrôle, archivage...)**

La base de données ingrédients devrait être mise à jour très régulièrement notamment lors des changements de fournisseurs, de spécifications d'ingrédients....

Pour les nutriments faisant l'objet d'allégations nutritionnelles ou de santé et les vitamines : l'ANIA recommande de vérifier la quantité déclarée obtenue par calcul avec une analyse du nutriment considéré.

Dans le cas d'étiquetage de micronutriments, les valeurs nutritionnelles doivent être représentatives de celles de produits en fin de DLUO ou DLC. Ces données peuvent être estimées à l'aide de la bibliographie existante.

Ces analyses devraient être conservées pendant une période minimum de trois ans, ou au minimum tout au long de la DLUO du produit si celle-ci est supérieure à 3 ans, pour pouvoir justifier les valeurs étiquetées en cas de contrôle.

### **Cas du calcul de la valeur énergétique**

**En pratique** : il faut calculer séparément la valeur énergétique en kcal et en kJ de chacun des nutriments, et totaliser séparément les kcal et les kJ

**Exemple** : Un produit contient :

7 g de protéines .....	28 kcal .....	119 kJ
20 g de glucides .....	80 kcal .....	340 kJ
2 g de lipides .....	18 kcal .....	74 kJ
Total : .....	126 kcal .....	533 kJ

**Conseil** : Le recours au facteur de conversion des kcal en kJ de 4,18 doit être abandonné, car on peut obtenir des valeurs légèrement différentes (rappel : 1 kcal = 4,18 kJ). Dans notre exemple :  
 $126 \text{ kcal} \times 4,18 = 527 \text{ kJ}$ , au lieu de 533 kJ

<sup>4</sup> [www.actia-asso.eu](http://www.actia-asso.eu)

### Exemple du calcul de la valeur nutritionnelle d'un produit composé : carottes râpées vinaigrette

Il s'agit d'établir dans un premier temps une base de données de la composition nutritionnelle de chaque ingrédient.

Source des données	Matières premières	Protéines (g/100g)	Glucides (g/100g)	Lipides (g/100g)
CIQUAL	Carottes râpées maraîchères	0,8	6,7	0,3
Données fournisseurs	Vinaigrette citronnée	0,3	6,78	16,25
	Concentré de jus de citron	1,5	28	0,5

Ces différentes données peuvent être issues des tables de compositions nutritionnelles ou des données des fournisseurs.

Ensuite, il s'agit d'indiquer la quantité de chaque ingrédient mis en œuvre. Par exemple :

Ingrédients	Quantité (g)	+ mis en oeuvre
Carottes râpées maraîchères	172	85,57 %
Vinaigrette citronnée	28	13,93 %
Concentré de jus de citron	1	0,50 %

Enfin, il faut pondérer les valeurs nutritionnelles de chaque ingrédient par leur poids dans la recette et ramener le tout pour 100g de produit.

On aboutit alors aux valeurs nutritionnelles pour 100g de produit tel que vendu:

	Protéines (g)	Lipides (g)	Glucides (g)
Carottes râpées vinaigrette	0,7	2,5	7

Enfin, il reste à calculer l'énergie à partir de ces résultats, à l'aide des coefficients de conversion. On obtient 53 kcal et 222 kJ.

### Exemple de calcul avec polyols

Chewing-gum sans sucres avec édulcorants

Informations nutritionnelles pour 100 g : Valeur énergétique 705 kJ / 170 kcal – Protéines 0.4 g – Glucides 68.8 g, dont sucres 0 g, polyols 68.8 g – lipides 0.3 g, dont acides gras saturés 0 g – Fibres 0g – sodium 0 g

	<b>g / 100 g</b>	<b>kcal / g</b>	<b>kJ / g</b>
Protéines	0,4	4	17
Polyols	68,8	2,4	10
Lipides	0,3	9	37
		<b>kcal / 100 g</b>	<b>kJ / 100g</b>
valeur énergétique		169	706

NB :  $169 = 0.4 \times 4 + 68.8 \times 2.4 + 0.3 \times 9$  et  $706 = 0.4 \times 17 + 68.8 \times 10 + 0.3 \times 37$

### Exemple de calcul avec acides organiques

Lait infantile acidifié (taux de reconstitution : 12,9%)

<b>Exemple de tableau de cacul</b>		
	<b>g / 100 g</b>	<b>g / 100 ml</b>
Protéines	10,4	1,3
Glucides	57,0	7,4
dont sucres	41,3	5,3
Lipides	27,7	3,6
dont Saturés	11,3	1,5
Acide lactique	1,4	0,2
	2189 kJ	280 kJ
Valeur énergétique	523 kcal	67 kcal

NB :  $523 = 10,4 \times 4 + 57 \times 4 + 27,7 \times 9 + 1,4 \times 3$

A noter : les acides organiques et l'alcool doivent être pris en compte dans le calcul de la valeur énergétique, mais ne doivent pas figurer dans le tableau d'étiquetage nutritionnel

NB : Voir dans le glossaire la définition des acides organiques qui apportent de l'énergie

## Tolérances et arrondis

Les valeurs déclarées sont des **valeurs moyennes**. Il est d'autre part possible d'arrondir les valeurs déclarées, mais ce n'est toutefois pas une obligation.

Les écarts tolérés entre les valeurs déclarées et celles constatées lors des contrôles officiels, ainsi que les règles d'arrondis, ne sont pas déterminés par la réglementation. L'ANIA, la FCD et la DGCCRF ont établi une position commune française qui détermine les tolérances et arrondis applicables en France, exceptés si ces tolérances sont définies par la réglementation (ex cas des matières grasses tartinables pour les lipides) : Cf. Position en annexe.

Les tolérances et arrondis figurant dans cette position constituent des repères pour les opérateurs.

- Ces repères **ne dispensent pas l'opérateur d'avoir à disposition les éléments justificatifs** de l'établissement des valeurs déclarées et des écarts constatés. Ils ne doivent pas constituer un biais pour des adjonctions excessives ou trop faibles injustifiées, ni pour des déviations systématiques.

- Les **dépassements par rapport à ces repères sont possibles**. Dans ce cas, l'opérateur doit pouvoir justifier de ses bonnes pratiques de fabrication. (Exemples : Cas de lipides dans les poissons gras, qui nécessitent une tolérance plus importante que celle prise en compte dans la position en annexe / Cas des vitamines B dans les produits laitiers frais / Cas de la Vitamine A dans certains fruits)
- Ces tolérances **s'appliquent également lorsque la valeur déclarée du nutriment se trouve sur une des limites des critères nutritionnels, lorsqu'ils sont définis**. Ceci signifie par exemple que si dans une réglementation spécifique, un critère de composition nutritionnelle pour une vitamine est prévu entre les valeurs A et B, il est possible d'avoir une valeur déclarée égale à B et d'appliquer la tolérance de cette vitamine à cette valeur B. On pourra alors obtenir dans le produit un résultat d'analyse pour cette vitamine supérieure à B.
- En revanche, **il n'est pas possible de dépasser une limite de sécurité**, même si la fourchette de tolérance pourrait théoriquement le permettre.

Question : l'utilisation des arrondis pour l'étiquetage des teneurs en nutriments implique-t-elle de recalculer la valeur énergétique ?

La valeur énergétique est obtenue par calcul à partir des valeurs arrondies des nutriments et de leurs coefficients de conversion.

### En cas de contrôle que signifie « justifier un étiquetage nutritionnel » ?

#### **Les valeurs déclarées doivent pouvoir être justifiées.**

Si les valeurs proviennent d'un calcul théorique à partir de la composition nutritionnelle des matières premières mises en œuvre, il faut s'assurer que le mode de calcul convient.

Par exemple, il faut tenir compte des pertes en certains nutriments (en particulier pour les vitamines, minéraux et substances à but nutritionnel étiquetés) au cours du procédé de fabrication, vérifier la fiabilité des tables de composition des aliments par rapport à la valeur réelle des ingrédients utilisés, etc.

Par ailleurs, il est recommandé de faire un autocontrôle sur le produit fini selon sa complexité et/ou la variabilité de sa composition et d'établir un plan de contrôle pour s'assurer que les informations fournies restent valables durant toute la durée de vie du produit indiquée sur l'emballage, dans les conditions de conservation indiquées.

### 3 – REGLEMENT ALLEGATIONS NUTRITIONNELLES ET DE SANTE ET ETIQUETAGE NUTRITIONNEL

Le **règlement européen n° 1924/2006/CE sur les allégations nutritionnelles et de santé**, applicable depuis le 1er juillet 2007, précise les définitions des allégations nutritionnelles et de santé et les nombreuses conditions régissant leurs utilisations, de façon harmonisée au niveau européen.

**Les allégations nutritionnelles** correspondent à toute allégation qui affirme, suggère ou implique qu'une denrée alimentaire possède des propriétés nutritionnelles bénéfiques particulières de par :

- l'énergie (valeur calorique) qu'elle fournit, fournit à un degré moindre ou plus élevé, ou ne fournit pas

- et/ou les nutriments ou autres substances qu'elle contient (*exemples : source de protéines, pauvre en lipides, riche en fer, ...*), contient en proportion moindre ou plus élevée (*exemples : allégé en sucres, enrichi en fibres,...*), ou ne contient pas (*exemples : sans sucres, sans cholestérol,...*).

A noter : Ne constitue pas une allégation nutritionnelle

- Une mention qualitative prescrite par la législation. *Exemples : le pourcentage de matière grasse des fromages, la mention "cacao dégraissé" dans la liste des ingrédients, la mention "aux polyols". Le % de matières grasses dans un steak haché (5%, 15%, etc.) , « salé à X g » pour les jus de légumes,...* ;
- Une allégation sur la présence d'un ingrédient. *Exemple : « riche en lait », « riches en céréales », « contient des céréales complètes »...*

Remarque : L'ANIA invite les secteurs professionnels à réfléchir aux règles permettant de mettre en exergue un ingrédient, en cohérence avec les recommandations nutritionnelles et en prenant en considération la quantité d'ingrédient en question apportée par une ration du produit (Exemple : riche en lait, riche en fruits).

Cependant, la mise en avant d'un ou plusieurs ingrédients peut entrer dans le champ d'application des « **lignes directrices du PNNS relatives à la communication sur les repères de consommation alimentaire et d'activité physique par les opérateurs économiques** ». Ces lignes directrices sont disponibles sur le site de la DGCCRF :

[http://www.dgccrf.bercy.gouv.fr/consommation/information\\_consommateurs/nutrition/ignes\\_directrices\\_nutition\\_sante.pdf](http://www.dgccrf.bercy.gouv.fr/consommation/information_consommateurs/nutrition/ignes_directrices_nutition_sante.pdf)

Elles servent de référence lorsqu'un ou plusieurs repère(s) de consommation alimentaire et d'activité physique du PNNS sont cités, ou évoqués, même indirectement, dans les communications dans le but de promouvoir un produit. Elles s'appliquent par exemple lorsqu'un produit suggère que sa consommation compte comme une portion de fruits, ou contribue à l'atteinte des 5 fruits et légumes recommandés.



## Quel étiquetage nutritionnel pour les produits portant une allégation nutritionnelle? (Article 7 du règlement 1924/2006/CE)

L'étiquetage nutritionnel est obligatoire en cas d'allégation nutritionnelle.

Il doit être conforme à la directive 90/496/CE : étiquetage de « Groupe 1 » ou « Groupe 2 » selon l'allégation et les quantités de la substance faisant l'objet de l'allégation (à noter : pour les compléments alimentaires, l'étiquetage doit être conforme à la directive 2002/46/CE).

De plus, le règlement (CE) n°1925/2006 concernant l'adjonction de vitamines, de minéraux et de certaines autres substances aux denrées alimentaires précise que, lors de l'ajout de vitamines et minéraux, l'étiquetage de Groupe 2 est obligatoire (Cf. chapitre 4 – page 27).

En résumé : l'étiquetage nutritionnel est obligatoire selon les divers cas d'allégations nutritionnelles :

- sur l'énergie, les protéines, les glucides ou les lipides : Groupe 1,
- sur les sucres, les acides gras saturés, les fibres ou le sodium : Groupe 2,
- sur des vitamines ou minéraux naturellement présents : Groupe 1 + informations sur la quantité de vitamines ou minéraux sur lesquels portent les allégations,
- sur des vitamines ou minéraux ajoutées : Groupe 2 + informations sur la quantité de vitamines ou minéraux ajoutés,
- sur d'autres substances (autres que des nutriments) : Groupe 1 + informations sur la quantité de substances sur lesquelles portent les allégations.

A noter : les autres substances (par exemple : polyphénols, lycopène, ...) peuvent être incluses dans le tableau nutritionnel ou dans le même champ visuel, sous la responsabilité du fabricant, qui devra être à même de justifier les teneurs étiquetées. Si ces substances sont mentionnées dans le tableau nutritionnel, l'ANIA recommande de les faire apparaître en fin de liste.

De plus, il n'est pas possible d'indiquer des apports journaliers recommandés (AJR) pour ces substances puisque ceux-ci ne sont pas définis par la réglementation.

A noter : Une disposition particulière française doit être appliquée pour les Oméga 3 en cas d'étiquetage ou d'allégation nutritionnelle :

Selon la Note d'Information DGCCRF 2005-14 relative aux allégations nutritionnelles et de santé sur les oméga 3 ; outre la quantité d'acides gras oméga 3, doivent figurer dans l'étiquetage nutritionnel des denrées alimentaires autres que les compléments alimentaires :

- soit les éléments du groupe 1 et la quantité d'acides gras saturés,
- soit la totalité des éléments du groupe 2

(Pour les allégations santé, les dispositions de cette note sont caduques suite à la publication du règlement européen sur les allégations nutritionnelles et de santé).

**Les allégations de santé** correspondent à toute allégation qui affirme, suggère ou implique l'existence d'une relation entre, d'une part, une catégorie de denrées alimentaires, une denrée alimentaire ou l'un de ses composants et, d'autre part, la santé.

Les allégations peuvent être classées en différentes catégories :

- Les allégations « fonctionnelles » décrivant ou mentionnant (Article 13) :
  - le rôle d'un nutriment ou d'une autre substance dans la croissance, dans le développement et dans les fonctions de l'organisme (*Exemple : « vitamine B1 et métabolisme des glucides », « maintient le cholestérol »*), ou
  - les fonctions psychologiques et comportementales, ou
- sans préjudice des dispositions de la directive diététique 96/8/CE, l'amaigrissement, le contrôle du poids, la réduction de la sensation de faim, l'accentuation de la sensation de satiété ou la réduction de la valeur énergétique du régime alimentaire. (*Exemple : « participation des fibres sur la satiété »*)
- Les allégations relatives à la réduction d'un risque de maladie, mentionnant la réduction d'un facteur de risque de maladie. (*Exemple : « contribue à faire baisser le cholestérol »*)
- Les allégations se rapportant au développement et à la santé des enfants. (*Exemple : « le calcium est bon pour la croissance des enfants »*)

A noter : une liste positive d'allégations de santé autorisées sera prochainement publiée (en cours d'évaluation scientifique par l'EFSA).

**Quel étiquetage nutritionnel pour les produits portant une allégation de santé ?**  
**(Article 7 du règlement 1924/2006/CE)**

L'étiquetage nutritionnel obligatoire en cas d'allégation de santé est la liste des nutriments du Groupe 2 et, s'il y a lieu, les quantités du nutriment ou de la substance faisant l'objet de l'allégation. Pour les compléments alimentaires, l'étiquetage doit être conforme à la directive 2002/46/CE.

**Justification en cas d'allégation :**

En cas d'allégation sur un nutriment, l'ANIA recommande d'être encore plus vigilant sur la façon d'établir la valeur moyenne de ce nutriment et de le contrôler (Cf. page 23).

## 4 – REGLEMENT ADJONCTION DE VITAMINES ET MINERAUX ET ETIQUETAGE NUTRITIONNEL

### **Etiquetage nutritionnel des vitamines et des minéraux ajoutés**

L'étiquetage nutritionnel est obligatoire si des vitamines ou des minéraux sont ajoutés à une denrée. Il est alors constitué du groupe 2 et des vitamines ou minéraux concernés par l'adjonction. Les quantités de vitamines ou minéraux à déclarer sont les quantités totales (teneur naturelle + teneur ajoutées).

Les quantités à déclarer sont les teneurs naturelles plus les teneurs ajoutés. Le total (teneur naturelle + teneur ajoutées) devant être au moins égale aux quantités significatives prévues par la réglementation.

La référence au pourcentage des AJR des vitamines et minéraux figure également, conformément à l'article 6 de la directive 90/496/CE.

La liste des vitamines et minéraux qu'il est possible d'ajouter est celle de l'annexe I du règlement 1925/2006/CE.

A noter : cette liste correspond à celle figurant dans la directive 2008/100/CE (Cf. Chapitre 8).

### **Quantités minimales de vitamines et de minéraux à ajouter**

Les quantités minimales d'adjonction de vitamines et de minéraux doit aboutir à la présence dans l'aliment d'une « quantité significative » de ces vitamines et /ou minéraux. Cette « quantité significative » mentionnée à l'article 6.6 du règlement 1925/2006/CE est celle prévue par la directive 90/496/CE concernant l'étiquetage nutritionnel, c'est-à-dire 15% des apports journaliers recommandés (AJR) pour 100 g ou 100 ml de produit, ou par emballage s'il ne contient qu'une portion.

### **Etiquetage nutritionnel des vitamines et des minéraux restaurés**

Le considérant 6 du règlement 1925/2006/CE reconnaît les différentes sortes d'additions possibles dont la restauration. Ce règlement ne prévoit cependant pas de conditions distinctes pour cette pratique.

Cela implique que l'étiquetage nutritionnel des vitamines et des minéraux restaurés ne peut mentionner que des références à des AJR de 15% pour 100 g ou 100 ml minimum ou par emballage si celui-ci ne contient qu'une portion.

### **Etiquetage nutritionnel des « autres substances » ajoutées**

Les « autres substances », c'est-à-dire les substances autres que les vitamines ou les minéraux qui possèdent un effet nutritionnel ou physiologique, sont incorporées aux denrées le plus souvent afin de pouvoir mentionner une allégation nutritionnelle ou de santé.

La teneur de ces substances doit être indiquée en conformité avec les dispositions de l'article 7 du règlement 1924/2006/CE. (Cf. Chapitre allégations, page 24)

A noter : les autres substances (par exemple : polyphénols, lycopène, ...) peuvent être incluses dans le tableau nutritionnel ou dans le même champ visuel, sous la responsabilité du fabricant, qui devra être à même de justifier les teneurs étiquetées. Si ces substances sont mentionnées dans le tableau nutritionnel, l'ANIA recommande de les faire apparaître en fin de liste.

De plus, il n'est pas possible d'indiquer des AJR pour ces substances puisque ceux-ci ne sont pas définis par la réglementation.

L'addition d'une « autre substance » pour réaliser une allégation nutritionnelle implique :

- la mention de l'étiquetage nutritionnel de groupe 1,
- l'indication des quantités de substances sur lesquelles porte l'allégation,

L'addition d'une « autre substance » pour réaliser une allégation de santé implique :

- la mention de l'étiquetage nutritionnel de groupe 2,
- l'indication des quantités de substances sur lesquelles porte l'allégation
- Pas d'indication des AJR car ceux-ci ne sont pas définis par la réglementation

Les quantités doivent être indiquées dans les unités de poids usuelles (Cf. page 15), et ne doivent pas être exprimées de façon détournée (par exemple indication de la valeur ORAC (Oxygen Radical Absorbance Capacity) (pouvoir antioxydant d'un aliment) d'un aliment au lieu de mentionner la quantité du nutriment mis en œuvre).

Question : Quel étiquetage nutritionnel indiquer pour des aliments enrichis en autres nutriments (protéines, glucides, fibres...) ?

- Il ne s'agit pas d'enrichissement au sens du règlement sur l'addition de vitamines, minéraux et autres substances, mais d'un rajout, d'une modification classique de recette. Il suffit alors de se conformer aux dispositions du règlement 1924/2006/CE (Cf. partie sur les allégations nutritionnelles et de santé et l'étiquetage nutritionnel – Page 24).
- Attention, l'allégation « enrichi en » (« increased » dans la version anglaise) définie à l'annexe du règlement 1924/2006/CE n'a rien à voir avec la pratique d'enrichissement identifiée dans le règlement sur l'addition de vitamines, de minéraux et d'autres substances. Il s'agit dans ce cas d'une augmentation d'au moins 30% d'un nutriment par rapport à un produit similaire.

## 5 - CAS DU B TO B, DES PRODUITS A LA COUPE ET DE LA RESTAURATION HORS FOYER

La réglementation relative à l'étiquetage nutritionnel s'applique aux denrées alimentaires destinées à être livrées en l'état au consommateur final. Elle s'applique également aux denrées alimentaires destinées à être livrées aux restaurants, aux hôpitaux, aux cantines et autres collectivités similaires.

Lorsque les denrées alimentaires préemballées sont commercialisées à un stade antérieur à la vente au consommateur final, non cité ci-dessus, la réglementation relative à l'étiquetage nutritionnel n'est pas requis.

Cependant, l'ANIA recommande aux fabricants de denrées commercialisées à un stade antérieur à la vente au consommateur final de tenir à la disposition de leurs clients, s'ils le demandent, la composition nutritionnelle de leurs produits, en précisant le mode d'obtention de ces valeurs (calcul, analyse, référence à une table officielle).

Remarque : En cas d'allégation, le fournisseur de produits B to B doit transmettre, en accompagnement de l'allégation les données de composition nutritionnelles requises par le règlement européen pour l'allégation en question (au travers de la fiche technique par exemple).

## 6 - ETIQUETAGE NUTRITIONNEL HORS FRANCE

### Etiquetage dans les autres pays de l'Union européenne :

Le site internet dédié de la CIAA (<http://gda.ciaa.eu/asp/welcome.asp>) recense l'ensemble des éléments permettant de faire un étiquetage nutritionnel dans les différents pays d'Europe :

- le texte consolidé de la Directive 90/496/CE (disponible en 11 langues)
- la transposition en droit national de cette Directive
- la liste des laboratoires accrédités dans les différents pays européens
- la liste des méthodes d'analyses de référence dans chaque pays
- les tables de compositions nationales de référence de chaque pays (lien internet ou référence de l'ouvrage de référence)
- des noms de logiciels permettant de faire des étiquetages nutritionnels
- un guide pratique sur l'étiquetage nutritionnel en anglais

Il existe également d'autres guides de référence européens sur l'étiquetage nutritionnel :

- Angleterre : guide de la FSA  
<http://www.food.gov.uk/foodindustry/guidancenotes/labelregsguidance/nutlabelguid>  
Ou : accès direct au guide :  
<http://www.food.gov.uk/multimedia/pdfs/nutlabel2.pdf>
- AIJN (European Fruit Juice Association) : GDA Labelling Guideline for Fruit Juices & Nectars, adopted at AIJN Ordinary General Assembly, 31 May 2007

### Etiquetage dans les autres pays du monde :

**Etats-Unis** : site de la FDA « Food labelling Guide »

<http://www.cfsan.fda.gov/~dms/2lg-toc.html>

Partie étiquetage nutritionnel :

<http://www.cfsan.fda.gov/~dms/2lg-7a.html>

**Canada** : Site de l'Agence canadienne d'inspection des aliments

<http://www.inspection.gc.ca/francais/fssa/labeti/nutrition-pagef.shtml>

**Codex (Standard)** : le codex est le standard international.

[http://www.codexalimentarius.net/web/index\\_fr.jsp](http://www.codexalimentarius.net/web/index_fr.jsp)

En l'absence de réglementations nationales ou locales, les dispositions du CODEX s'appliquent.

## 7 - TABLEAU RECAPITULATIF

	<u>EN L'ABSENCE D'ALLEGATION</u>	<u>EN CAS d'ALLEGATION NUTRITIONNELLE</u>	<u>EN CAS d'ALLEGATION DE SANTE</u>
<b>Nutriments du GROUPE I</b> Valeur énergétique * Protéines Glucides Lipides	<b>OPTIONNEL</b> <b>Pour mémoire :</b> Glucides totaux = glucides assimilables + fibres Glucides assimilables = sucres totaux (sucres simples) + amidon (et polyols) + oligosaccharides Sucres totaux = sucres simples (mono + di)	<b>GROUPE I OBLIGATOIRE</b> en cas d'allégation nutritionnelle portant sur les nutriments du GROUPE I	
<b>Nutriments du GROUPE II</b> Valeur énergétique Protéines Glucides dont sucres Lipides dont acides gras saturés Fibres alimentaires Sodium	<b>OPTIONNEL</b> <b>GROUPE II OBLIGATOIRE en cas d'adjonction de vitamines et minéraux (même si pas d'allégations sur cette adjonction)</b>	<b>GROUPE II OBLIGATOIRE</b> en cas d'allégation nutritionnelle portant sur les nutriments du GROUPE II	<b>GROUPE II OBLIGATOIRE</b> en cas d'allégation de santé
Vitamines et minéraux listés à l'annexe de la directive	<b>OPTIONNEL</b> <b>mais uniquement</b> si au moins 15 % des AJR de l'annexe pour 100 g ou 100 ml de produit ou par emballage s'il ne contient qu'une portion.	<b>GROUPE I OBLIGATOIRE</b> en cas d'allégation nutritionnelle sur des vitamines ou des minéraux naturellement présents + informations sur la quantité des vitamines ou minéraux allégués  <b>GROUPE II OBLIGATOIRE</b> en cas d'allégation nutritionnelle sur des vitamines ou minéraux ajoutées + informations sur la quantité de vitamines ou minéraux ajoutés	<b>GROUPE II OBLIGATOIRE</b> en cas d'allégation santé sur des vitamines ou minéraux + informations sur la quantité des vitamines et minéraux allégués
Polyols (= glucides) Amidon (= glucides) acides gras mono-insaturés, acides gras poly-insaturés cholestérol	<b>OPTIONNEL</b> N'est pas considéré comme une allégation nutritionnelle	<b>GROUPE I OBLIGATOIRE</b> en cas d'allégation nutritionnelle + informations sur la quantité de nutriments sur lesquelles portent les allégations	<b>GROUPE II OBLIGATOIRE</b> en cas d'allégations santé + informations sur la quantité de nutriments sur lesquelles portent les allégations
nutriments ou un composant des nutriments (de la liste ci-dessus) (ex : les oméga 3 qui sont des AGPI)		<b>Selon la Note d'Information DGCCRF 2005-14</b> relative aux allégations nutritionnelles et de santé sur les oméga 3 ; outre la quantité d'acides gras oméga 3, doivent figurer dans l'étiquetage nutritionnel (sauf CA) : - <b>soit GROUPE I</b> + la quantité d'acides gras saturés, - <b>soit GROUPE II</b>	
Cas particulier des Oméga 3		<b>GROUPE I OBLIGATOIRE</b> en cas d'allégation nutritionnelle + informations sur la quantité de substances sur lesquelles portent les allégations  Nécessité d'indiquer leurs teneurs dans le <b>tableau nutritionnel ou dans le même champ visuel</b> , sous la responsabilité du fabricant, qui devra être à même de justifier les teneurs étiquetées. Si ces substances sont mentionnées dans le tableau nutritionnel, l'ANIA recommande de les faire apparaître en fin de liste. De plus, il n'est pas possible d'indiquer des AJR pour ces substances puisque ceux-ci ne sont pas définis par la réglementation	<b>GROUPE II OBLIGATOIRE</b> en cas d'allégations santé + informations sur la quantité de substances sur lesquelles portent les allégations  Nécessité d'indiquer leurs teneurs dans le <b>tableau nutritionnel ou dans le même champ visuel</b> , sous la responsabilité du fabricant, qui devra être à même de justifier les teneurs étiquetées. Si ces substances sont mentionnées dans le tableau nutritionnel, l'ANIA recommande de les faire apparaître en fin de liste. De plus, il n'est pas possible d'indiquer des AJR pour ces substances puisque ceux-ci ne sont pas définis par la réglementation
<b>Cas des autres substances non prévues dans la liste des nutriments faisant partie du tableau nutritionnel (hors tableau nutritionnel)</b> Autres substances (autres que des nutriments) (ex. polyphénols, phytostérols, taurine, caféine...).			

\* *Energie : En pratique : il faut calculer séparément la valeur énergétique en kcal et en kJ de chacun des nutriments, et totaliser séparément les kcal et les kJ*

## 8 - REFERENCES REGLEMENTAIRES

### Etiquetage nutritionnel :

**Directive CEE n°90/496** du 24 septembre 1990 relative à l'étiquetage nutritionnel des denrées alimentaires

[http://eur-](http://eur-lex.europa.eu/LexUriServ/LexUriServ.do?uri=CELEX:31990L0496:FR:HTML)

[lex.europa.eu/LexUriServ/LexUriServ.do?uri=CELEX:31990L0496:FR:HTML](http://eur-lex.europa.eu/LexUriServ/LexUriServ.do?uri=CELEX:31990L0496:FR:HTML)

Modifiée par :

**Directive n°2003/120/CE** du 5 décembre 2003

**Directive n°2008/100/CE** du 28 octobre 2008 modifiant la directive 90/496/CEE du Conseil relative à l'étiquetage nutritionnel des denrées alimentaires en ce qui concerne les apports journaliers recommandés, les coefficients de conversion pour le calcul de la valeur énergétique et les définitions

[http://eur-](http://eur-lex.europa.eu/LexUriServ/LexUriServ.do?uri=OJ:L:2008:285:0009:0012:FR:PDF)

[lex.europa.eu/LexUriServ/LexUriServ.do?uri=OJ:L:2008:285:0009:0012:FR:PDF](http://eur-lex.europa.eu/LexUriServ/LexUriServ.do?uri=OJ:L:2008:285:0009:0012:FR:PDF)

(En attente de transposition en droit français.)

Transposée en droit français par :

**Décret n°93-1130** du 27 septembre 1993 concernant l'étiquetage relatif aux qualités nutritionnelles des denrées alimentaires

[http://www.legifrance.gouv.fr/affichTexte.do;jsessionid=52A4C60A7ADE69A123A5783C56E626BB.tpdjo04v\\_2?cidTexte=JORFTEXT000000180275&dateTexte=20080521](http://www.legifrance.gouv.fr/affichTexte.do;jsessionid=52A4C60A7ADE69A123A5783C56E626BB.tpdjo04v_2?cidTexte=JORFTEXT000000180275&dateTexte=20080521)

**Arrêté du 3 décembre 1993** portant application du décret n°93-1130 du 27 septembre 1993 concernant l'étiquetage relatif aux qualités nutritionnelles des denrées alimentaires

[http://www.legifrance.gouv.fr/jopdf/common/jo\\_pdf.jsp?numJO=0&dateJO=19931226&pageDebut=18044&pageFin=&pageCourante=18044](http://www.legifrance.gouv.fr/jopdf/common/jo_pdf.jsp?numJO=0&dateJO=19931226&pageDebut=18044&pageFin=&pageCourante=18044)

**Arrêté du 9 novembre 2004** modifiant l'arrêté du 3 décembre 1993 portant application du décret no 93-1130 du 27 septembre 1993 concernant l'étiquetage relatif aux qualités nutritionnelles des denrées alimentaires

<http://www.legifrance.gouv.fr/affichTexte.do?cidTexte=JORFTEXT000000446102&dateTexte=&fastPos=51&fastReqId=834479&oldAction=rechTexte>



## Allégations nutritionnelles et de santé :

**Rectificatif au règlement (CE) n°1924/2006** du Parlement européen et du Conseil du 20 décembre 2006 concernant les allégations nutritionnelles et de santé portant sur les denrées alimentaires

[http://eur-](http://eur-lex.europa.eu/LexUriServ/LexUriServ.do?uri=OJ:L:2007:012:0003:0018:FR:PDF)

[lex.europa.eu/LexUriServ/LexUriServ.do?uri=OJ:L:2007:012:0003:0018:FR:PDF](http://eur-lex.europa.eu/LexUriServ/LexUriServ.do?uri=OJ:L:2007:012:0003:0018:FR:PDF)

**Règlement (CE) n°353/2008** de la Commission du 18 avril 2008 fixant les dispositions d'exécution relatives aux demandes d'autorisation d'allégations de santé prévues à l'article 15 du règlement (CE) no 1924/2006 du Parlement européen et du Conseil

[http://eur-](http://eur-lex.europa.eu/LexUriServ/LexUriServ.do?uri=OJ:L:2008:109:0011:0016:FR:PDF)

[lex.europa.eu/LexUriServ/LexUriServ.do?uri=OJ:L:2008:109:0011:0016:FR:PDF](http://eur-lex.europa.eu/LexUriServ/LexUriServ.do?uri=OJ:L:2008:109:0011:0016:FR:PDF)

**Règlement (CE) n°109/2008** du Parlement européen et du Conseil du 15 janvier 2008 modifiant le règlement (CE) no 1924/2006 concernant les allégations nutritionnelles et de santé portant sur les denrées alimentaires

[http://eur-](http://eur-lex.europa.eu/LexUriServ/LexUriServ.do?uri=OJ:L:2008:039:0014:0015:FR:PDF)

[lex.europa.eu/LexUriServ/LexUriServ.do?uri=OJ:L:2008:039:0014:0015:FR:PDF](http://eur-lex.europa.eu/LexUriServ/LexUriServ.do?uri=OJ:L:2008:039:0014:0015:FR:PDF)

**Règlement (CE) n°107/2008** du Parlement européen et du Conseil du 15 janvier 2008 modifiant le règlement (CE) n° 1924/2006 concernant les allégations nutritionnelles et de santé portant sur les denrées alimentaires en ce qui concerne les compétences d'exécution conférées à la Commission

[http://eur-](http://eur-lex.europa.eu/LexUriServ/LexUriServ.do?uri=OJ:L:2008:039:0008:0010:FR:PDF)

[lex.europa.eu/LexUriServ/LexUriServ.do?uri=OJ:L:2008:039:0008:0010:FR:PDF](http://eur-lex.europa.eu/LexUriServ/LexUriServ.do?uri=OJ:L:2008:039:0008:0010:FR:PDF)

**Décret N° 2009-532 du 12 mai 2009** portant application du code de la consommation en ce qui concerne les allégations nutritionnelles et de santé portant sur les denrées alimentaires et l'adjonction de vitamines, de minéraux et de certaines autres substances aux denrées alimentaires

<http://www.legifrance.gouv.fr/affichTexte.do?cidTexte=JORFTEXT000020609034&dateTexte=&categorieLien=id>

## Additions de vitamines et minéraux :

**Règlement (CE) n°1925/2006** du Parlement européen et du Conseil du 20 décembre 2006 concernant l'adjonction de vitamines, de minéraux et de certaines autres substances aux denrées alimentaires

[http://eur-](http://eur-lex.europa.eu/LexUriServ/LexUriServ.do?uri=OJ:L:2006:404:0026:0038:FR:PDF)

[lex.europa.eu/LexUriServ/LexUriServ.do?uri=OJ:L:2006:404:0026:0038:FR:PDF](http://eur-lex.europa.eu/LexUriServ/LexUriServ.do?uri=OJ:L:2006:404:0026:0038:FR:PDF)

**Règlement (CE) n°108/2008** du Parlement européen et du Conseil du 15 janvier 2008 modifiant le règlement (CE) n° 1925/2006 concernant l'adjonction de vitamines, de substances minérales et de certaines autres substances aux denrées alimentaires

[http://eur-](http://eur-lex.europa.eu/LexUriServ/LexUriServ.do?uri=OJ:L:2008:039:0011:0013:FR:PDF)

[lex.europa.eu/LexUriServ/LexUriServ.do?uri=OJ:L:2008:039:0011:0013:FR:PDF](http://eur-lex.europa.eu/LexUriServ/LexUriServ.do?uri=OJ:L:2008:039:0011:0013:FR:PDF)

## 9 - GLOSSAIRE

*Les définitions ci-dessous ne sont pas des définitions réglementaires.*

*Ce sont des définitions reconnues basées sur des données physiologiques ou biochimiques et sont à distinguer des définitions réglementaires présentées page 4 du guide. Elles sont majoritairement issues des sources suivantes :*

- *Guide de l'IFN (Institut Français pour la Nutrition) sur l'étiquetage*
- *Rapports AFSSA thématiques*
- *Littérature scientifique.*

**Acides aminés** : molécules constitutives des protéines\*. Chaque protéine est caractérisée par son nombre d'acides aminés et leur séquence précise.

**Acides gras** : ce sont unes des molécules constitutives des lipides\*. Selon leur configuration, on distingue les acides gras saturés, mono-insaturés (une double liaison *cis*), poly-insaturés (plusieurs doubles liaisons *cis*). Les acides gras diffèrent entre eux par la longueur de leur chaîne, ainsi que par le nombre, la nature et la position de leur double-liaison. De la saturation dépend notamment la texture du produit alimentaire : plus il est saturé, plus il fige à température ambiante (exemple : la graisse du gigot, les graisses de friture...).

**Acides gras essentiels (AGE)** : font partie des acides gras poly-insaturés et sont considérés essentiels car l'organisme humain ne sait ni les synthétiser, ni s'en passer. L'acide linoléique (famille des oméga 6), et l'acide alpha-linolénique (famille des oméga 3), sont les deux acides gras essentiels ; ils sont présents en majorité dans certaines huiles (tournesol, soja, colza, noix...) et dans les margarines préparées avec ces huiles.

**Acides gras trans (AGT)** : Tous les acides gras monoinsaturés et polyinsaturés présentant au moins une double liaison de configuration *trans*.

**Acides organiques** : dans le cadre de l'étiquetage nutritionnel, il s'agit de la somme des hydroxyacides (acides lactique, citrique, malique) qui peuvent être exploités par l'organisme humain.

**AJR** : les Apports Journaliers Recommandés sont des valeurs internationales moyennes adoptées pour leur facilité d'usage et utilisées dans l'étiquetage nutritionnel en Europe pour les vitamines et minéraux. Elles peuvent différer des ANC (Apports Nutritionnels Conseillés), mais en sont proches.

**Alcool** : l'alcool présent dans les diverses boissons dites alcoolisées est l'alcool éthylique ou éthanol.

**ANC** : les Apports Nutritionnels Conseillés sont des valeurs de référence pour la population française. Ces apports permettent de couvrir les besoins de la quasi-totalité de la population. Ils sont établis par un groupe important d'experts français en s'appuyant sur les données scientifiques existantes des besoins nutritionnels moyens. Les motivations et habitudes alimentaires prises en compte dans les éditions de 1981 et de 1992 sont dissociées des ANC dans l'édition 2000.

Note : les ANC n'interviennent pas dans l'étiquetage nutritionnel.

**Amidon** : teneur en polysaccharides composés d'amylose et d'amylopectine. L'amidon est un glucide complexe.

**Calorie** : unité de mesure de quantité de chaleur. La «Calorie» des nutritionnistes est en fait une kilocalorie. Dans le Système International d'unités de mesure, l'unité servant à mesurer l'énergie est le Joule. (1 kilocalorie = 4,18 kiloJoules).

**Cholestérol** : Le cholestérol est un lipide de la famille des stérols qui joue un rôle central dans de nombreux processus biochimiques. Il est en majeure partie synthétisé par le corps lui-même mais également présent dans certains aliments.

**Denrée alimentaire ou aliment** : On considère comme 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 toutes substances y compris l'eau intégrées intentionnellement dans les denrées alimentaires au cours de la fabrication, préparation ou traitement.

**Eau** : ingrédient/denrée alimentaire/nutriment sans valeur calorique.

**Edulcorants** : additifs contribuant à donner une saveur sucrée à l'aliment, et n'apportant pas ou peu d'énergie.

**Enrichissement** : les aliments fortifiés, ou enrichis, contiennent un apport en micronutriment(s) (par exemple, vitamines et minéraux), qui peut(vent) être à l'origine présent(s) ou non dans le produit. Ce(s) nutriment(s) est(sont) ajouté(s) pour atteindre des niveaux supérieurs aux concentrations d'origine dans le but d'augmenter la contribution des aliments à la nutrition et à la santé.

**Etiquetage nutritionnel** : toute information sur l'étiquette de l'aliment et relative à ses caractéristiques nutritionnelles (énergie, macronutriments, vitamines, minéraux...).

**Fibres alimentaires** : substances végétales glucidiques qui ne sont ni digérées ni absorbées dans l'intestin grêle humain. Elles ont diverses propriétés dont le pouvoir de retenir de l'eau ce qui facilite le transit intestinal. Il en existe plusieurs variétés, réparties en deux catégories : les fibres solubles et les fibres insolubles. Les fibres solubles (pectines, gommes, ...) sont majoritairement contenues dans les fruits et les légumes. Les fibres insolubles (cellulose, hémicellulose, lignine, ...) se trouvent en plus grande quantité dans les produits céréaliers comme le son de blé.

**Glucides** : nutriments organiques contribuant, avec les lipides\* et les protéines\*, aux apports énergétiques. Selon le nombre de molécules, on distingue deux catégories de glucides : les glucides simples et les glucides complexes.

**Glucides simples ou sucres** : glucides constitués d'une ou deux molécule(s) simple(s) (glucose, fructose, saccharose, lactose, etc...). Les oses (terme biochimique) ou mono-saccharides (terme réglementaire) comportent une molécule ; les di-osides (terme biochimique) ou di-saccharides (terme réglementaire) comportent deux molécules. On en trouve dans les fruits, les légumes, le miel, le sucre, le lait... Ils confèrent aux aliments une saveur sucrée.

**Glucides complexes** : longues chaînes de molécules simples comprenant les oligosaccharides, l'amidon et l'ensemble des polysaccharides non amylacés. Principal constituant du pain, des céréales, des légumes secs...

**Lipides (ou graisses ou matières grasses)** : nutriments organiques contribuant, avec les glucides\* et les protéines\*, aux apports énergétiques. Outre leur apport en énergie, les lipides peuvent être vecteurs d'acides gras essentiels\* et sources ou vecteurs de vitamines liposolubles (A, D, E, K). La présence des lipides dans les aliments contribue à leur texture et à leur palatabilité (valeur hédonique).

**Minéraux** : nutriments inorganiques nécessaires au fonctionnement de l'organisme. Certains sont indispensables dans des quantités importantes, de l'ordre du gramme par jour (exemple : le Calcium) : ce sont les macro-éléments, d'autres en quantités moindres, de l'ordre de quelques microgrammes ou milligrammes par jour (exemple : le Fer) : ce sont les oligo-éléments. Ils n'apportent pas d'énergie.

**Nutriments** : substances issues de la digestion des aliments, servant à l'organisme pour nourrir ses cellules, produire de l'énergie ou des molécules complexes. Les nutriments sont définis par leur nature chimique et leur rôle physiologique. Ils peuvent être regroupés selon les quantités nécessaires à l'organisme en macronutriments (protéines, glucides et lipides, qui apportent de l'énergie) et en micronutriments (vitamines, minéraux).

**Oméga 6 et 3** : Les acides gras des familles oméga 6 (n-6 ou  $\omega$  6) et oméga 3 (n-3 ou  $\omega$  3) ont pour caractéristique d'avoir leur première double liaison située respectivement à 6 carbones (n-6) et 3 carbones (n-3) de l'extrémité méthyle. L'acide linoléique, pour la famille des oméga 6 et l'acide alpha-linolénique, pour la famille des oméga 3, en sont les deux acides gras précurseurs. Ces deux acides gras essentiels précurseurs ne peuvent pas être synthétisés par l'organisme (ils doivent donc être apportés par l'alimentation en quantité suffisante). En revanche, l'homme et l'animal peuvent ajouter à ces deux acides gras essentiels des doubles liaisons supplémentaires. L'ensemble des dérivés ainsi obtenus constitue les deux familles d'acides gras essentiels oméga 6 et oméga 3.

**ORAC** : (Oxygen Radical Absorbance Capacity) : indice de mesure du pouvoir oxydant d'un aliment

**Oses** : voir Glucides.

**Polyols** : Alcools comprenant plus de deux groupes hydroxyles principalement utilisés pour leurs propriétés technologiques, notamment à des fins édulcorantes.

**Protéines** : nutriment constitutif de tous les organismes vivants. Composés de molécules d'acides aminés dont certains sont indispensables. Sont présentes dans les aliments d'origine animale et végétale, en quantité notable dans les viandes, poissons, œufs, produits laitiers, légumes secs et céréales.

**Profils nutritionnels** : Le règlement 1924/2006 réglemente l'accès aux allégations nutritionnelles et de santé des denrées alimentaires via des profils nutritionnels. Pour pouvoir se prévaloir d'une allégation, les aliments devront respecter une certaine composition nutritionnelle, c'est-à-dire un profil nutritionnel, qui sera établi par la Commission européenne.

**Restauration** : l'adjonction à un aliment du ou des éléments nutritifs qui ont été perdus lors de l'application de bonnes pratiques de fabrication ou lors de l'entreposage et de la manutention, en quantités telles qu'il(s) sera(ont) présent(s) dans l'aliment à une(des) teneur(s) au moins égale(s) à celle(s) qui se trouvait(aient) dans les matières premières avant la transformation, l'entreposage ou la manutention.

**RNJ** : Les Repères Nutritionnels Journaliers proposés par la Confédération des industries agroalimentaires de l'Union européenne (CIAA) dans son modèle d'étiquetage volontaire reposent avant tout sur les recommandations nutritionnelles et alimentaires du projet Eurodiet, un panel d'experts scientifiques et politiques créé en 1998 par la Commission européenne.

**Salatrim** : Lipides formés par interestérisation du triglycérol avec un mélange d'acides gras à chaîne longue et d'acides organiques à chaîne courte. Les salatrim sont des nouveaux lipides utilisés en substitut de matières grasses traditionnelles

**Sel** : nom commun du chlorure de sodium

**Sodium** : élément minéral, dont le symbole sous forme ionique est Na<sup>+</sup>

**Sucres** : au sens réglementaire, ce terme englobe tous les mono et disaccharides présents dans un aliment, à l'exclusion des polyols.

Ex : glucose, saccharose, lactose, fructose, etc.

Note : dans l'étiquetage nutritionnel sucres s'écrit toujours au pluriel. (Voir Glucides simples)

**Sucre** : quand ce terme est utilisé au singulier, il désigne l'ingrédient « sucre », constitué de saccharose.

**Vitamines** : nutriments organiques, sans valeur énergétique propre, indispensables à l'organisme qui ne peut pas toutes les synthétiser. Elles doivent donc être fournies par l'alimentation. Il existe deux catégories de vitamines : les hydrosolubles (solubles dans l'eau) : groupe B et C et les liposolubles (solubles dans les graisses) : A, D, E, K. Elles sont au nombre de 13.

# ANNEXE 1 - SYSTEMES VOLONTAIRES ETIQUETAGE COMPLEMENTAIRE

## Modèle des repères nutritionnels journaliers

Au niveau européen, dans le cadre de la **Plate-forme d'action sur l'alimentation, l'activité physique et la santé** lancée en mars 2005 par la Commission européenne, la Confédération des Industries Agro-Alimentaires (CIAA) a pris un certain nombre d'engagements pour démontrer l'implication de l'industrie agroalimentaire européenne dans la promotion de l'équilibre alimentaire et la lutte contre l'obésité. Un de ces engagements concerne l'étiquetage nutritionnel.

Ainsi, la CIAA a adopté en juin 2006, des **recommandations<sup>5</sup> pour un modèle commun d'étiquetage nutritionnel** en Europe. L'objectif est d'apporter une **information plus compréhensible** pour les consommateurs. Il est aussi d'assurer la **cohérence** de la présentation de l'information nutritionnelle et d'éviter la prolifération de différents systèmes, sources de confusion pour les consommateurs. Il s'agit également d'avoir une démarche **constructive** qui pourra être prise en compte lors de la révision de la directive européenne sur l'étiquetage nutritionnel (Directive 90/496/CEE) fin 2007, notamment pour éviter des systèmes stigmatisants pour les aliments.

Il est nécessaire que ce modèle d'étiquetage se mette en place le plus largement possible dans tous les Etats membres.

Le présent document a pour objectif d'aider les entreprises à mettre en œuvre ce modèle commun d'étiquetage nutritionnel. **La mise en œuvre de ces recommandations peut se faire par étape en fonction des possibilités de chaque entreprise.**

### **Recommandations de l'ANIA pour la mise en œuvre de l'étiquetage nutritionnel**

- L'ANIA recommande d'adopter un étiquetage nutritionnel qui comporte :
  - **Au minimum un étiquetage du groupe 1** de la réglementation actuelle (valeur énergétique, protéines, glucides, lipides),
  - exprimé par 100 g ou 100 ml du produit tel que vendu,
  - **complété par un étiquetage par portion** d'aliment (tel que vendu ou tel que consommé s'il est reconstitué avec de l'eau ou selon le mode d'emploi indiqué). La portion devra être définie par le fabricant ou dans les guides de bonnes pratiques sectoriels.
  
- Cet étiquetage nutritionnel devrait, dans la mesure du possible, **être accompagné** :
  - **d'une information sur les teneurs en calories et en nutriments par rapport aux repères nutritionnels journaliers (RNJ<sup>6</sup>),**

<sup>5</sup> Ces recommandations ne concernent pas les aliments pour lesquels il existe des dispositions réglementaires spécifiques (produits diététiques, aliments de l'enfance, compléments alimentaires)

<sup>6</sup> Les RNJ sont des valeurs repères des besoins moyens en énergie et en chacun des nutriments pour un adulte. C'est la même notion que les AJR (apports journaliers recommandés) pour les vitamines et les minéraux qui eux sont définis réglementairement.

- pour une portion d'aliment,
- présentée de façon à être facilement compréhensible pour les consommateurs.

L'ANIA considère que l'indication de l'apport de calories ou de nutriments en pourcentage des **repères nutritionnels journaliers** (RNJ) pour une portion d'aliment est une information factuelle, non discriminante, pertinente et compréhensible pour les consommateurs.

Concernant les représentations graphiques ou logos, l'ANIA est opposée à tous les systèmes qui proposent un jugement sur le produit, positifs ou négatifs, indiquant les aliments « bons » ou « mauvais » de façon injustifiée puisque tout aliment à sa place dans l'équilibre alimentaire s'il est consommé en quantité raisonnable dans une alimentation diversifiée.

- **Chaque entreprise décide du niveau d'information qu'elle souhaite mettre en œuvre et est invitée à avancer à son rythme, étape par étape.**

**Exemple de niveaux d'informations :**

	Aucun étiquetage nutritionnel
<b>Niveau 1</b>	Étiquetage nutritionnel du <b>groupe 1</b> pour 100 g
<b>Niveau 2</b>	Étiquetage nutritionnel du <b>groupe 1</b> pour 100 g + teneurs <b>par portion</b>
<b>Niveau 3</b>	Étiquetage nutritionnel du <b>groupe 1</b> pour 100 g et par portion + % des <b>RNJ</b> dans le tableau nutritionnel
<b>Niveau 4</b>	Étiquetage nutritionnel du <b>groupe 1</b> pour 100 g et par portion + % des <b>RNJ</b> dans le tableau nutritionnel + « cartouche » de l'énergie sur la face principale de l'emballage
<b>Niveau 5</b>	Étiquetage nutritionnel du <b>groupe 2</b> pour 100 g et par portion
<b>Niveau 6</b>	Étiquetage nutritionnel du <b>groupe 2</b> pour 100 g et par portion + % des <b>RNJ</b> dans le tableau nutritionnel
<b>Niveau 7</b>	Niveau 5 + « <b>cartouche</b> » de l' <b>Energie</b> sur la face principale de l'emballage
<b>Niveau 8</b>	Niveau 5 + <b>5 « cartouches »</b> sur la face principale de l'emballage (Energie, Sucres, Lipides, dont Saturés, Sodium)

## Etiquetage nutritionnel recommandé par l'ANIA :

- Pour un étiquetage du groupe 1 :

INFORMATIONS NUTRITIONNELLES			
	Pour 100 g	Par portion (30 g)	% des RNJ* par portion
Energie	395 kcal 1670 kJ	119 kcal 501 kJ	6 %
Protéines	13 g	4 g	8 %
Glucides	70 g	21 g	8 %
Lipides	7 g	2 g	3 %

\* pour un adulte avec un apport moyen de 2000 kcal. Ces valeurs et les portions peuvent varier selon l'âge, le sexe et l'activité physique

*Les RNJ sont des valeurs repères des besoins moyens en énergie et en chacun des nutriments pour un adulte. Ils sont définis pour un apport moyen de 2000 kcal. Ces valeurs et les portions peuvent varier selon l'âge, le sexe et l'activité physique*

- Pour un étiquetage du groupe 2 :

INFORMATIONS NUTRITIONNELLES			
	Pour 100 g	Par portion (30 g)	% des RNJ* par portion
Energie	395 kcal 1670 kJ	119 kcal 501 kJ	6 %
Protéines	13 g	4 g	8 %
Glucides	70 g	21 g	8 %
Dont sucres	26 g	8 g	9 %
Lipides	7 g	2 g	3 %
Dont AG saturés	4 g	1 g	5 %
Fibres	5 g	1,5 g	6 %
Sodium	0,65 g	0,2 g	8 %

\* pour un adulte avec un apport moyen de 2000 kcal. Ces valeurs et les portions peuvent varier selon l'âge, le sexe et l'activité physique

- Si une entreprise souhaite donner une information sur les RNJ par portion d'aliment **sous forme graphique** sur la face principale de l'emballage, cette information pourra être présentée sous forme de « cartouches », telles que présentées ci après, de manière à conserver un modèle commun d'étiquetage nutritionnel.



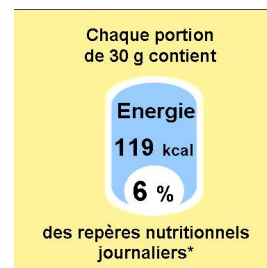
**Etiquetage du groupe 1 ou 2**  
**+ « Cartouche » sur l'énergie sur la face principale de l'emballage**

INFORMATIONS NUTRITIONNELLES			
	Pour 100 g	Par portion (30 g)	% des RNJ* par portion
Energie	395 kcal 1670 kJ	119 kcal 501 kJ	6 %
Protéines	13 g	4 g	8 %
Glucides	70 g	21 g	8 %
Lipides	7 g	2 g	3 %

ou

INFORMATIONS NUTRITIONNELLES			
	Pour 100 g	Par portion (30 g)	% des RNJ* par portion
Energie	395 kcal 1670 kJ	119 kcal 501 kJ	6 %
Protéines	13 g	4 g	8 %
Glucides	70 g	21 g	8 %
Dont sucres	26 g	8 g	9 %
Lipides	7 g	2 g	3 %
Dont AG saturés	4 g	1 g	5 %
Fibres	5 g	1,5 g	6 %
Sodium	0,65 g	0,2 g	8 %

+

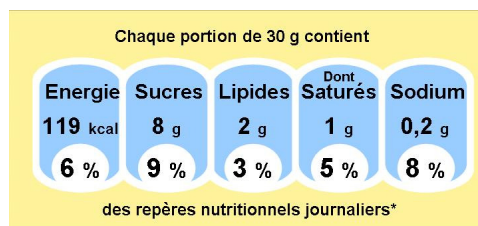


\* pour un adulte avec un apport moyen de 2000 kcal. Ces valeurs et les portions peuvent varier selon l'âge, le sexe et l'activité physique

**Etiquetage du groupe 2**  
**+ Bloc des 5 « cartouches » sur la face principale de l'emballage**

INFORMATIONS NUTRITIONNELLES			
	Pour 100 g	Par portion (30 g)	% des RNJ* par portion
Energie	395 kcal 1670 kJ	119 kcal 501 kJ	6 %
Protéines	13 g	4 g	8 %
Glucides	70 g	21 g	8 %
Dont sucres	26 g	8 g	9 %
Lipides	7 g	2 g	3 %
Dont AG saturés	4 g	1 g	5 %
Fibres	5 g	1,5 g	6 %
Sodium	0,65 g	0,2 g	8 %

+

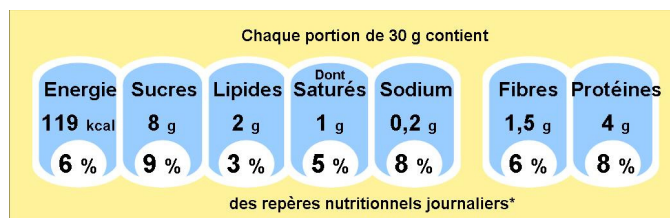


\* pour un adulte avec un apport moyen de 2000 kcal. Ces valeurs et les portions peuvent varier selon l'âge, le sexe et l'activité physique

**Etiquetage du groupe 2**  
**+ Bloc des 5 « cartouches » sur la face principale de l'emballage**  
**+ Autres « cartouches »**

INFORMATIONS NUTRITIONNELLES			
	Pour 100 g	Par portion (30 g)	% des RNJ* par portion
Energie	395 kcal 1670 kJ	119 kcal 501 kJ	6 %
Protéines	13 g	4 g	8 %
Glucides	70 g	21 g	8 %
Dont sucres	26 g	8 g	9 %
Lipides	7 g	2 g	3 %
Dont AG saturés	4 g	1 g	5 %
Fibres	5 g	1,5 g	6 %
Sodium	0,65 g	0,2 g	8 %

+



\* pour un adulte avec un apport moyen de 2000 kcal. Ces valeurs et les portions peuvent varier selon l'âge, le sexe et l'activité physique

## **Liste des nutriments**

### **Recommandation :**

Les informations fournies dans le tableau nutritionnel sont au minimum celles du groupe 1 (Energie, Protéines, Glucides, Lipides), et éventuellement celles du groupe 2 (Energie, Protéines, Glucides, dont Sucres, Lipides, dont AG Saturés, Fibres et Sodium), selon les dispositions de la directive 90/496/EEC. Ces informations peuvent être complétées, le cas échéant, par d'autres nutriments.

### **Précisions :**

- Des nutriments supplémentaires (vitamines, minéraux,...), peuvent être déclarés à la discrétion du fabricant, selon les dispositions réglementaires. Pour les vitamines et minéraux, les teneurs doivent être exprimées en quantités (par 100 g, 100 ml et éventuellement par portion), ainsi qu'en pourcentage de l'apport journalier recommandé (AJR) défini dans l'annexe de la Directive 90/496/CEE sur l'étiquetage nutritionnel.
- Le consommateur doit pouvoir trouver facilement l'information. L'utilisation d'un tableau permet d'augmenter la lisibilité et la clarté des informations. Les présentations sous forme linéaire devraient être réservées aux très petites étiquettes ou aux emballages multilingues.

## **Informations à la portion**

### **Recommandation :**

En plus de l'information par 100g/100ml, les tableaux nutritionnels devraient fournir des informations par portion.

### **Précisions :**

- La détermination de la portion doit être sous la responsabilité de chaque fabricant. Elle peut se faire dans le cadre de guides de bonnes pratiques sectoriels (Cf. Annexe).
- La taille de portion doit refléter la quantité du produit qui peut être raisonnablement consommée.
- Pour des aliments et boissons qui exigent une reconstitution avant consommation, l'information nutritionnelle à la portion doit être basée sur le produit "tel que consommé", selon les instructions du fabricant.
- La portion peut être présentée par nombre d'unités avec l'information en poids ou volume. Par exemple : 2 biscuits (60g).
- Les produits qui sont susceptibles d'être consommés en une seule fois (briquette, sachets individuels,...) doivent être considérés comme une portion.
- Lorsque la place est insuffisante pour mentionner les informations par portion, celles-ci devraient être disponibles sur un autre support (Site Internet, Service Consommateur,...).

## Informations sur les repères nutritionnels journaliers (RNJ)<sup>7</sup>

### **Recommandation :**

Une information par rapport aux repères nutritionnels journaliers (RNJ) devrait accompagner le tableau nutritionnel sur l'emballage.

### Précisions :

- Les RNJ sont des valeurs repères des besoins moyens en énergie et en chacun des nutriments pour un adulte. C'est la même notion que les AJR (apports journaliers recommandés) pour les vitamines et les minéraux qui eux sont définis réglementairement.
- Les informations par rapport aux repères nutritionnels journaliers (RNJ) sont :
  - basées sur la teneur en nutriment par portion,
  - exprimées en pourcentage des valeurs de référence (RNJ).
- Les fabricants peuvent fournir des informations sur le % des RNJ pour d'autres nutriments si cette information est pertinente pour le produit.
- Une information sur les valeurs de référence des RNJ pour les nutriments considérés peut être fournie sur l'étiquette, ou par d'autres moyens de communication (Site Internet, service consommateur,...).
- Une mention indiquant que ces valeurs peuvent varier selon l'âge, le sexe et le niveau d'activité physique doit accompagner le tableau.
- L'utilisation du vert, de l'orange ou du rouge dans le tableau nutritionnel doit être évitée pour ne pas faire penser qu'il s'agit d'un avertissement du type « feux tricolores »<sup>8</sup>.
- Les valeurs de référence des RNJ à utiliser sont celles définies par la CIAA qui reprennent les valeurs pour une « femme adulte »<sup>9</sup> :

Energie	2000 kcal
Protéines	50 g
Glucides	<del>270 g</del> 260 g (*)
Sucres	90 g
Lipides	70 g
Saturés	20 g
Fibres	25 g
Sodium	2,4 g <sup>10</sup>
Acides gras polyinsaturés totaux	16 g
Oméga 6	14 g
Oméga 3 totaux	2,2 g
Oméga 3 (EPA/DHA)	0,2 g
Oméga 3 (ALA)	2,0 g
Acides gras monoinsaturés	34 g

<sup>7</sup> Les RNJ sont la traduction française des GDA (Guideline daily amounts)

<sup>8</sup> "Traffic lights" : système d'information du type feu tricolore qui recommande (vert) ou déconseille (rouge) la consommation d'un aliment

<sup>9</sup> Le terme RNJ et les valeurs de références ont été établis par un groupe de travail de la CIAA impliquant des experts reconnus en nutrition sur la base des données scientifiques publiées sur les besoins nutritionnels, dans l'attente de termes et de valeurs officiels.

<sup>10</sup> En France, la valeur de référence retenue par l'AFSSA est de 6 à 8 g de sel /jour (ou 8 g de sel /j au maximum), soit de 2,4 à 3,2 g/j pour les apports en sodium. Dans un souci d'harmonisation européenne, la valeur de référence pour les RNJ est de 2,4 g de sodium par jour.

(\*) A noter : L'EFSA a publié en mars 2009 un avis<sup>11</sup> sur les valeurs de référence à utiliser pour l'énergie, les lipides, les acides gras saturés, les glucides, les sucres et le sel dans le cadre de l'étiquetage nutritionnel. La seule différence entre les valeurs proposées par la CIAA en 2006 et celles de l'EFSA concerne les glucides totaux (260 g pour l'EFSA et 270 g pour la CIAA). Les valeurs définies par l'EFSA seront prises en compte dans le futur règlement sur l'Information du consommateur, ainsi l'ANIA et la CIAA recommandent d'utiliser dès à présent la valeur de 260 g comme référence pour les glucides.

Remarque : L'ANIA rappelle que les industries alimentaires française et européenne sont favorables à l'étiquetage d'un RNJ « sodium » et pas à l'étiquetage d'un RNJ « sel » ou « équivalent sel »

Question : Existe-t-il des RNJ pour les enfants ou pour d'autres nutriments (Ex : Amidon) ? La CIAA travaille actuellement sur des RNJ « enfants ». Il n'est par contre pas prévu pour le moment d'inclure d'autres nutriments. La liste à jour des valeurs de références validées par la CIAA pour les RNJ est disponible sur la page Internet : [http://gda.ciaa.be/asp/about\\_gdas/ciaa\\_agreed\\_values.asp](http://gda.ciaa.be/asp/about_gdas/ciaa_agreed_values.asp)

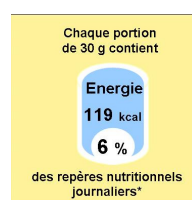
**« Cartouche » indiquant le pourcentage des RNJ sur la face principale de l'emballage.**

**Recommandation :**

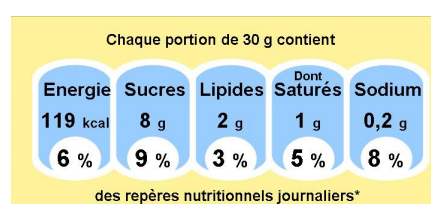
Si l'entreprise choisit d'indiquer les teneurs d'un aliment sous forme graphique sur la face principale de l'emballage, alors le modèle ci-dessous peut être utilisé. Il s'agit d'une représentation simple, objective et non discriminante pour les aliments. Elle fournit au consommateur en un coup d'œil l'information sur la teneur en calories ou en nutriments d'une portion de produit, ainsi que le pourcentage des repères nutritionnels journaliers (RNJ) que cette portion apporte.

Précisions :

- Les fabricants doivent utiliser la conception graphique suivante en mentionnant : le mot "Energie" (ou calories), la teneur en kcal par portion et le pourcentage des RNJ.

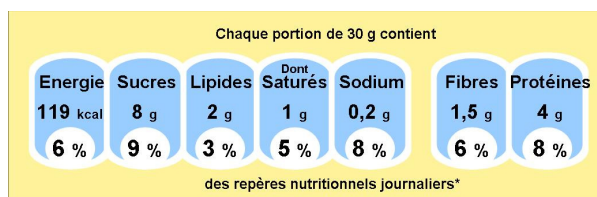


- Si certaines entreprises souhaitent ajouter d'autres nutriments sur la face principale des emballages, elles doivent faire figurer systématiquement l'ensemble des 5 nutriments suivants : Energie, Sucres, Lipides, dont Saturés, et Sodium, de manière à conserver un modèle commun d'étiquetage nutritionnel :



<sup>11</sup> [http://www.efsa.europa.eu/EFSA/efsa\\_locale-1178620753812\\_1211902511922.htm](http://www.efsa.europa.eu/EFSA/efsa_locale-1178620753812_1211902511922.htm)

- Si d'autres informations sont pertinentes pour le produit, des « cartouches » avec des nutriments supplémentaires (Protéines, Fibres,...) peuvent être ajoutées en plus du bloc des 5 nutriments (Energie, Sucres, Lipides, dont Saturés et Sodium), mais en les séparant, tout en conservant la même conception graphique.



- L'astérisque renvoie à une information devant figurer au dos des emballages : « \*pour un adulte avec un apport moyen de 2000 kcal. Ces valeurs et les portions peuvent varier selon l'âge, le sexe et l'activité physique »
- disponible auprès de votre fédération, de l'ANIA, ou sur le site de la CIAA : <http://gda.ciaa.eu/asp/welcome.asp>

➔ Le site internet dédié de la CIAA (<http://gda.ciaa.eu/asp/welcome.asp>) propose différents documents pour vous aider à mettre en œuvre cet étiquetage en France et en Europe :

- un document « GDA Front-of-Pack Guidelines » détaillant les modalités pratiques de représentation de ces « cartouches » (taille, disposition,...)
- le rationnel scientifique de la CIAA des valeurs des Repères Nutritionnels Journaliers de référence
- un question-réponse sur les Repères Nutritionnels Journaliers
- la traduction des termes utilisés pour un étiquetage des RNJ dans toutes les langues européennes
- des exemples d'étiquetages et de cartouches

### Indication volontaire « sel / équivalent sel »

L'ANIA ne recommande pas l'indication « sel » ou « équivalent en sel », du fait que le sel alimentaire ou chlorure de sodium est un ingrédient, un condiment ou un aliment (selon l'utilisateur final) mais pas un nutriment, ce qui est différent du sodium qui est un nutriment.

Le sodium est issu de différentes sources alimentaires, dont le sel – chlorure de sodium, mais pas uniquement.

Indiquer un « sel » ou « équivalent en sel », même basé sur la teneur totale en sodium (selon l'approximation « équivalent en sel » = 2,54 x teneur en sodium), maximalise la quantité réelle du sel mis en œuvre dans le produit, ce qui ne va pas dans le sens d'une information complète, non trompeuse, et scientifiquement fondée. De plus, pour des produits contenant naturellement du sodium, ou dont le sodium provient de différents ingrédients, et pour les produits qui allèguent « sans sel » mais qui contiendraient par ailleurs du sodium, il est incohérent d'indiquer une mention « sel » ou « équivalent sel » alors que le produit n'a pas de sel ajouté.

C'est pourquoi l'ANIA recommande l'indication du sodium dans l'étiquetage nutritionnel.

## Indication volontaire des teneurs en acides gras trans

L'ANIA recommande de ne pas étiqueter les Acides gras *trans* (AGT). Toutefois dans le cas d'une information volontaire de la part d'un opérateur, ils devraient être étiquetés dans le tableau, au sein des lipides, après les acides gras saturés (étiquetage du groupe 2).

## **AUTRES ANNEXES**

**ANNEXE 2 – Charte graphique des RNJ**

**ANNEXE 3 - Position sur les tolérances**

**ANNEXE 4 - Liste les laboratoires accrédités pour l'étiquetage nutritionnel en France**

**ANNEXE 5 - Analyses de référence : programme Cofrac 60,**

**ANNEXE 6 & 7 - Documents sur les portions de la CIAA,**

**ANNEXE 8 - Note de l'USIPA sur l'étiquetage nutritionnel**