



Le point sur : Le règlement CE 1169/2011 « INCO » sur l'étiquetage

Ce règlement européen a pour but de simplifier l'INformation au COnsommateur (INCO). Dans cet esprit, il reprend l'ancien règlement européen (2000/13) et autres directives européennes. De ce fait, plusieurs mentions obligatoires sont toujours d'actualité et d'autres sont modifiées ou ajoutées de manière à rendre l'étiquette mieux compréhensible par le consommateur.

A noter que les points évoqués ici sont des mentions *obligatoires*, ils représentent donc le minimum à faire paraître sur les étiquettes. Il est toujours possible d'aller plus loin que ce qui est imposé.

Réglementation INCO : Décryptage d'un étiquetage conforme.

Dénomination

Déclaration nutritionnelle

Liste des ingrédients

Quantité de certains ingrédients / catégories d'ingrédients

Titre alcoolémique pour boissons > 1,2% d'alcool

Ingrédients ou auxiliaires technologiques allergènes

Nom / raison sociale et adresse de l'exploitant de secteur

Quantité nette

Pays d'origine / lieu de provenance

PRALINÉ DOUBLE NOISETTES
◁ Lait ▷

Fourré au praliné

INFORMATIONS NUTRITIONNELLES			
	100g	2 pièces (28,55 g)	% GDA/2 pièces (28,55 g)*
Energie	2275 kJ 545 kcal	650 kJ 156 kcal	8 %
Graisses	32,5 g	9,2 g	13 %
Dont acides gras saturés	15,5 g	4,4 g	22 %
Glucides	54,5 g	15,5 g	6 %
Dont sucres	52,0 g	15,0 g	17 %
Fibres alimentaires	2,9 g	0,8 g	-
Protéines	7,5 g	2,1 g	4 %
Sel	0,20 g	0,06 g	1 %

*Apport de référence pour un adulte-type (8400 kJ / 2000kcal).
28,55 g = 2 pièces, 7 x 2 pièces par tablette.

F Chocolat au lait fourré (39%) au praliné noisettes, amandes, et noix de cajou avec éclats de noisettes (7%). Ingrédients : Sucre, lait en poudre, pâte de cacao, praliné 10% (noisettes 5,0%, sucre), beurre de cacao**, éclats de noisettes 7,0%, graisses végétales (graisse de palmiste totalement hydrogénée, graisses de noix de coco et de palmiste partiellement hydrogénées en proportions variables), amandes, lactosérum en poudre (de lait), noix de cajou, émulsifiants (lécithine de soja, lécithine de colza), cacao maigre en poudre, arôme, lait écrimé en poudre, beurre pâtisier. Peut contenir d'autres fruits à coque. **Minimum 30% du cacao issu de fermes vérifiées Rainforest Alliance, appliquant des principes de développement durable. **Conserver au sec et à l'abri de la chaleur.**

Service consommateurs Lascom.
N° indigo 0820820775 - Green Plaza ; Saphir - 8,
rue Dewoitine 78140 Velizy-Villacoublay
Merci de conserver l'emballage pour tout contact.

200 g

A consommer de préférence avant le :
29 01 2015
N° de lot :
12-08 U0P5541021

Fabriqué en Belgique

12 mentions obligatoires

- Apparentes,
- Visibles,
- Clares,
- Indélébiles,
- Lisibles.

8 mentions facultatives

- « Conditionné sous atmosphère protectrice »
- « Avec édulcorant(s) »
- « Avec sucre(s) et édulcorant(s) »
- « Contient une source de phénylalanine »
- « Une consommation excessive peut avoir des effets laxatifs »
- « Teneur élevée en caféine »
- « Contient de la réglisse »
- « Contient des stéroïdes végétaux ajoutés »

Conditions particulières de conservation / utilisation

Mode d'emploi si nécessaire

Date de durabilité minimale (DDM) / date limite de consommation (DLC)

Les Jardins de la Haute Vallée

I- Ce qui est toujours obligatoire

Dans le
même
champ
visuel

- La dénomination de vente *
- La quantité nette (poids ou volume). En cas de présence d'un liquide de couverture, indiquer le poids net égoutté. Toujours en toute lettres, il n'est pas possible d'écrire « Vol. : »
- La liste des ingrédients *
- Les conditions particulières de conservation (chaud, frais, sec, à l'abri de l'humidité,...)
- Un numéro de lot unique
- Le nom ou la raison sociale d'un responsable ainsi qu'une adresse postale ainsi que le code emballeur correspondant aux Jardins de la Haute Vallée (EMB 11 103 A)
- La pastille eco-emballage  (cotisation obligatoire).
- Le lieu d'origine ou de provenance dans les cas où l'omission de cette mention serait susceptible d'induire le consommateur en erreur sur l'origine ou la provenance réelle de la denrée.
- Le mode d'emploi s'il est nécessaire
- Le titre alcoométrique pour les boissons à plus de 1,2% d'alcool

II- Ce qui a été modifié

- La date de durabilité minimale ou, dans le cas de denrées alimentaires très périssables microbiologiquement, la date limite de consommation. La DLUO n'existe plus, elle est désormais remplacée par **une DDM (Date de Durabilité Minimale) ***
- L'identification des **allergènes**. Les allergènes doivent être visibles et reconnaissables immédiatement à la lecture des ingrédients. Le moyen pour mettre en évidence ces allergènes est libre : **mise en gras**, CAPITALES D'IMPRIMERIE, soulignés,... *

III- Ce qui est nouveau et qui sera applicable dès 2016

- L'origine des matières premières présentes à plus de 50% dans le produit « Origine France » ; « Origine UE » ; « Origine non UE »
- Le tableau d'informations nutritionnelles. *

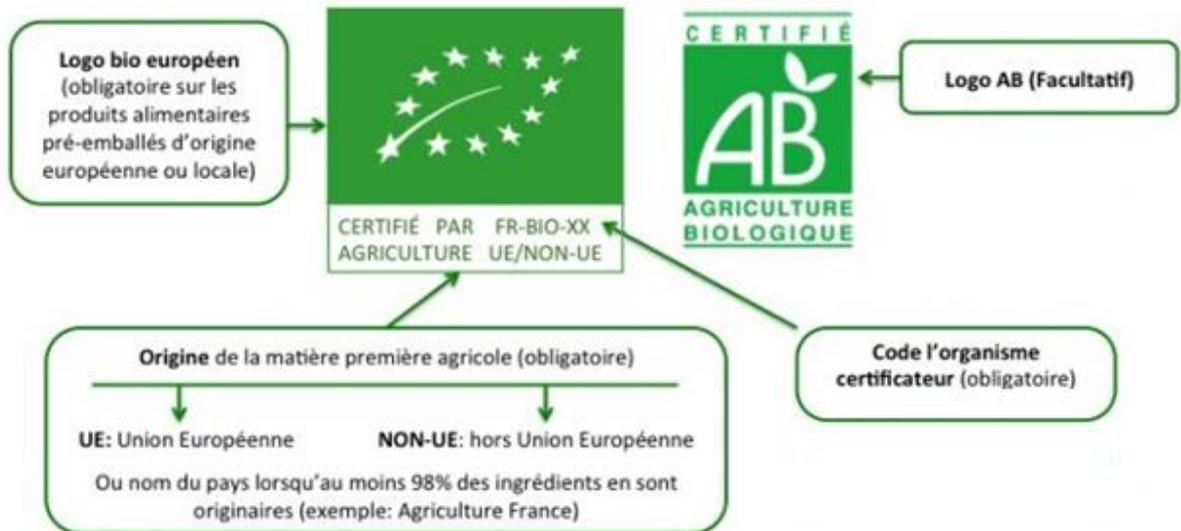
Note : en l'absence des décrets d'application pour ce dernier point, on ne sait pas encore s'il sera obligatoire pour les petits producteurs.

Remarques : tous les points suivis de * sont détaillés en *Annexe II*

Les Jardins de la Haute Vallée

1. Pour les producteurs bio :

- Apposition du logo bio européen



- Les mentions « bio » ou « éco » en suffixe ou préfixe dans le nom du produit ou de la raison sociale de l'entreprise implique l'obligation de posséder un certificat d'agriculture biologique.
- Une « * » doit suivre tous les ingrédients issus de l'agriculture biologique avec, en dessous de la liste des ingrédients la mention « * : ingrédients issus de l'agriculture biologique »

Annexe I : autres obligations de l'étiquetage

Outre les mentions obligatoires, la réglementation impose d'autres règles à l'étiquette, entre autres :

- La dénomination de vente et la quantité nette doivent apparaître dans le même champ visuel
- La taille des caractères, si la surface d'étiquetage est inférieure à 80 cm², doit être de 0,9 mm. Si elle est supérieure à 80 cm², elle doit être au minimum de 1,2 mm.

La mesure des caractères se fait de la façon suivante :

Appendice ↑ 0,9 ou 1,2 mm

Annexe II : précisions sur les mentions obligatoires

Les dénominations de vente :

Il faut différencier la dénomination de vente et la dénomination fantaisiste. La dénomination fantaisiste est le nom que l'on veut donner à son produit. Il ne doit en aucun cas induire le consommateur en erreur sur la nature du produit mais peut rester inventif (ex : Yop, Knackis, Oasis,...). En revanche, la dénomination de vente est encadrée légalement et on ne peut pas citer ce que l'on veut. Par exemple, les termes « confiture », « gelée », « nectar », « jus »,... répondent à une réglementation précise.

La liste des ingrédients :

Les ingrédients doivent être mentionnés par ordre décroissant d'importance pondérale : du plus au moins important.

Elle n'est pas obligatoire lorsque le produit n'est composé que d'un seul ingrédient décrit par la dénomination de vente (ex : Jus de pomme) s'ils ne comportent pas d'additifs.

Les allergènes sont mis en évidence dans la liste des ingrédients. Il n'est pas nécessaire de faire un paragraphe « allergènes : » s'ils dénotent suffisamment. Le moyen pour mettre en évidence ces allergènes est libre : **mise en gras**, CAPITALES D'IMPRIMERIE, soulignés,...

Les Jardins de la Haute Vallée

Les additifs doivent être mentionnés de la manière suivante : « rôle : nom ». Ex : « acidifiant : acide citrique ». A noter que l'utilisation du code européen (E 330 pour l'acide citrique) n'est plus obligatoire si le produit est vendu sur le territoire français.

Les ingrédients composés doivent être détaillés. Par exemple une recette utilisant du chocolat devra détailler sur son emballage les ingrédients de ce dernier et mettre en évidence ses allergènes de la même manière que pour ses ingrédients propres.

Exprimer en % de produits finis tous les ingrédients mentionnés par l'emballage. Si la présence d'un ingrédient est suggérée par un mot (dans la dénomination, une phrase descriptive,...) ou une représentation (photo, image, dessin,...) son pourcentage dans le produit final doit apparaître après la mention de l'ingrédient, entre parenthèses. Ex : Fraise (38%).

Les allergènes :

L'Union Européenne reconnaît à ce jour 14 allergènes majeurs qui doivent obligatoirement être mentionnés s'ils sont présents dans le produit fini, que ce soit de manière naturelle ou ajoutée. Ces allergènes sont :

Céréales contenant du gluten (blé, seigle, orge, avoine, épeautre, kamut ou leurs souches hybridées) et produits à base de ces céréales

Arachides et produits à base d'arachides

Soja et produits à base de soja

Fruits à coques (amandes, noisettes, noix, noix de : cajou, pécan, macadamia, du Brésil, du Queensland, pistaches) et produits à base de ces fruits, à l'exception de la châtaigne

Céleri et produits à base de céleri

Moutarde et produits à base de moutarde

Graines de sésame et produits à base de graines de sésame

Lupin et produits à base de lupin

Crustacés et produits à base de crustacés

Anhydride sulfureux et sulfites en concentration de plus de 10mg/kg ou 10 mg/l (exprimés en SO₂)

Œufs et produits à base d'œufs

Poissons et produits à base de poissons

Lait et produits à base de lait (y compris de lactose)

Mollusques et produits à base de mollusques

Par exemple : une compote de pomme au chocolat devra, dans sa liste des ingrédients, donner le % de pomme et de chocolat dans le produit fini, la composition du chocolat utilisé et mettre en évidence le fait que le chocolat contient de la lécithine de soja (si c'est le cas).

Les Jardins de la Haute Vallée

Les dates de consommations

- La Date de Durabilité Minimale (DDM)

Ancienne DLUO, elle concerne les produits dont la durée de vie est supérieure à 3 mois. Elle est fixée arbitrairement par le producteur. Une fois la date passée, la denrée peut avoir perdu tout ou partie de ses qualités spécifiques, sans pour autant constituer un danger pour celui qui la consommerait à condition que l’emballage ne soit pas endommagé.

Elle se note de trois manières différentes, en fonction de la durée de vie du produit :

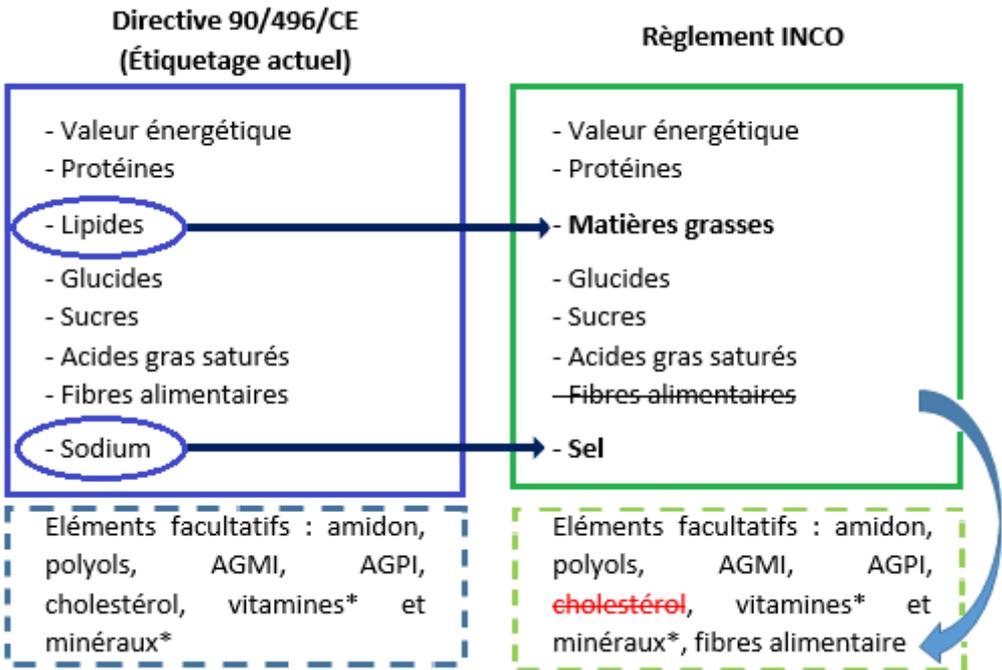
A consommer de préférence avant :	JJ/MM/AA	DDM < 6 mois
	MM/AA	6 < DDM < 18 mois
	AA	DDM > 18 mois

- La Date Limite de Consommation (DLC)

Elle est fixée par une étude de vieillissement effectuée en laboratoire et concerne les denrées très périssables qui ont une durée de vie inférieure à 3 mois. Elle se note de la manière suivante : « A consommer jusqu’au : JJ/MM »

Le tableau d’analyses nutritionnelles (en 2016) :

Le tableau d’analyses nutritionnelles regroupe plusieurs données obligatoires, pour certaines différentes de l’ancien règlement. A savoir :



Les Jardins de la Haute Vallée

Remarque :

- Pour la quantité de sel, si le produit ne contient que du sel naturellement présent et pas de sel ajouté, cette mention peut apparaître à proximité immédiate de la déclaration nutritionnelle.
- Avec AGMI = Acides Gras Mono-Insaturés et AGPI = Acides Gras Poly-Insaturés
- Pour les quantités vitamines et minéraux à partir de certaines valeurs de références. Ces valeurs de références ainsi que d'autres précisions sont disponibles dans les annexes XIII, XIV et XV du règlement 1169/2011.

Les analyses sont, soit à faire effectuer par un laboratoire indépendant, soit se calculer à partir de tables de référence. Toutefois, il existe des écarts parfois importants entre les analyses et les tables, et nous n'avons pas encore eu de précisions quant aux tolérances de la DDGCRF.