

ETIQUETAGE

CE QUI VA CHANGER

En décembre prochain, toutes les étiquettes vont être modifiées... Les fabricants sont les premiers concernés. Point complet sur les nouvelles obligations de la filière.

PAR FLORENCE
BOULENGER

L'étiquetage des produits alimentaires s'apprête à être modifié en profondeur : à compter du 13 décembre 2014, il devra répondre au règlement européen n°1169/2011, «concernant l'in-

formation des consommateurs sur les denrées alimentaires», rebaptisé «règlement Inco». Ce nouveau texte n'est pas toujours facile à comprendre en raison de nombreux renvois internes, d'un article à l'autre ou vers les annexes. L'Association de la transformation laitière française (Atla) en a réalisé un guide d'interprétation très détaillé. De son côté, Actalia organise des sessions de formation dans plusieurs régions françaises. Producteurs, distributeurs, crémiers, restaurateurs... Toute la filière laitière est concernée, même si les fabricants sont en première ligne.

«La liste des ingrédients n'est pas obligatoire pour les fromages, le beurre, les laits et crèmes fermentés pour autant que n'aient pas été ajoutés d'autres ingrédients que des produits lactés, des enzymes alimentaires et des micro-organismes.»

>> Les mentions obligatoires

Plutôt que de lister ici les nouvelles obligations et celles qui disparaissent, voici pour simplifier les choses la liste

complète des mentions à faire figurer obligatoirement sur les étiquettes des denrées préemballées.

• **La dénomination.** Attention à la mention accompagnant la dénomination lorsqu'un ingrédient a été substitué partiellement ou totalement : par exemple, lorsque le fromage est substitué par une préparation alimentaire à base de fromage et

de matières grasses végétales (fromage à pizza notamment).

• **La liste des ingrédients.** Il faut indiquer en début de liste les ingrédients les plus importants en poids

Fromagerie du

Curé Nantais

Le Curé Nantais est né sur les bords de Loire il y a maintenant plus de 100 ans. Mise au point par un curé, c'est la plus ancienne spécialité fromagère de la région nantaise.

Le Curé Nantais est fabriqué exclusivement avec du lait frais de la traite du matin et du soir. Pâte douce au parfum soutenu, il est le reflet fidèle de la qualité des herbages du pays de Retz, entre Loire et Océan.

Le Curé Nantais est moulé sous 3 formes : carré 200g, rond affiné au Muscadet 200g, rond 750g.



Fromagerie artisanale du Curé Nantais • Rue du port Chéri • 44210 Pornic • 02 40 82 28 08 • www.curenantais.com

dans la denrée et les plus faibles en poids en fin de liste, en tenant compte de leur quantité au moment de la fabrication du produit et non au moment de sa vente. Sauf pour les ingrédients représentant moins de 2 % en poids de la recette, que l'on peut mettre dans n'importe quel ordre.

Attention, cette liste d'ingrédients n'est pas obligatoire pour les fromages, le beurre, les laits et crèmes fermentés pour autant que n'aient pas été ajoutés d'autres ingrédients que des produits lactés, des enzymes alimentaires et des cultures de micro-organismes nécessaires à la fabrication ou, dans le cas des fromages autres que frais ou fondus, que le sel nécessaire à leur fabrication.

• **Les allergènes** (listés dans l'annexe II) doivent dorénavant être mis en évidence directement dans la liste des ingrédients et être mentionnés aussi sur les écrans accompagnant les denrées non préemballées ou emballées sur le lieu de vente à la demande du consommateur ou préemballées en vue de leur vente immédiate ; pour les produits laitiers.

• **La quantité nette** (ainsi que la quantité de certains ingrédients ou catégories d'ingrédients)

• **La DLC (date limite de consommation) ou DLUO**, sachant que la DLC doit figurer sur chaque portion préemballée. La notion de DLUO, qui figure dans le Code de la consommation, n'est pas reprise par le règlement Inco, qui parle de « date de durabilité minimale ».

• **Les conditions particulières de conservation et d'utilisation le cas échéant.** Il incombe à chaque opérateur d'évaluer l'opportunité d'une telle mention : globalement pour les produits laitiers le bon sens veut qu'on indique « à conserver au frais ».

• **Le nom ou la raison sociale et adresse « de l'exploitant visé à l'article 8.1 »,**

c'est-à-dire du responsable des informations qui peut être le fabricant pour les produits à sa marque, le distributeur (voire le fabricant) pour les produits MDD ou encore l'importateur pour les produits hors Union européenne.

• **Le pays d'origine ou lieu de provenance** pour les cas prévus, c'est-à-dire si son omission est susceptible d'induire en erreur les

« Il faut indiquer le pays d'origine ou lieu de provenance si son omission est susceptible d'induire en erreur les consommateurs, ou lorsque l'origine de l'ingrédient primaire est différente. »

Cette dernière condition étant contestée par certains professionnels, la filière attend qu'elle soit confirmée par un texte qui aurait dû paraître avant le 13 décembre... 2013. »

consommateurs (par exemple, de la mozzarella ou du gouda fabriqués en France) ou lorsque le pays d'origine est indiqué, mais l'origine de l'ingrédient primaire est différente.

Cette dernière condition étant contestée par certains professionnels, la filière attend qu'elle soit confirmée par un texte qui aurait dû paraître avant le 13 décembre... 2013. Atla est opposée à toute obligation de l'indication de l'origine tant de la denrée alimentaire que de l'ingrédient primaire.

• **A ces mentions s'ajoutera la déclaration nutritionnelle** qui sera obligatoire le 13 décembre 2016. Si un étiquetage nutritionnel est déjà présent, il faut bien entendu le mettre en conformité avec le ●●●

Dans le respect des cycles de production

Ugalait

LE SAVOIR-FAIRE FROMAGER

**AU SERVICE DES CRÉMIERS FROMAGERS
DEPUIS PLUS DE 35 ANS**



●●● nouveau règlement dès décembre 2014. C'est souvent le cas pour les produits laitiers, que l'on parle de calcium ou de vitamines.

• Il existe encore quelques **mentions complémentaires** obligatoires (article 10 et annexe III) : « *conditionné sous atmosphère protectrice* », mentions spécifiques aux produits avec adjonction de phytostérols/phytostanols (celles-ci concernant la margarine et les yaourts)

>> A ne pas oublier

En matière d'étiquetage, il reste nécessaire de **prendre en compte d'autres textes réglementaires, européens ou français, qui sont complémentaires au règlement Inco** :

- Dispositions en matière de métrologie (directive 76/211 modifiée en 2007, décret 78-166 du 31/01/1978 et son arrêté d'application du 20/10/1978) ;
- Identification du lot (directive 2011/91) ;
- Et bien entendu, la marque de salubrité ou d'identification (règlement sur l'hygiène des denrées alimentaires 853/2004) : autrement dit, l'estampille sanitaire. Enfin, le taux de matière grasse pour 100 g de produit fini demeure obligatoire (le décret Fromage reste en vigueur), sauf si un étiquetage nutritionnel est indiqué.

>> Des caractères de 1,2 mm de haut au minimum

Le tout, doit être imprimé de façon lisible, avec un contraste suffisant et des caractères de hauteur supérieure ou égale à 1,2 mm (article 13). Pour les emballages dont la face la plus grande a une surface inférieure à 80 cm², la taille de caractères est réduite à 0,9 mm.

Désormais, seules la dénomination et la quantité nette doivent apparaître dans le même champ visuel (sauf dans le cas des emballages dont la face la plus grande a une surface inférieure à 10 cm²).

La DLC ou la DLUO - ou l'indication de l'endroit où elle figure - n'est plus concernée par le regroupement, tout comme les conditions de conservation.

« Les fabricants doivent mettre à jour leurs fiches-produits pour qu'elles soient compatibles avec le règlement Inco et basculer ces fiches actualisées aux distributeurs avant fin 2014, via GDSN, GS1 source ou un fichier Excel standardisé. »

>> Vente à distance : la menace du déréférencement ?

« Avec le règlement Inco, de nouvelles contraintes sont apparues pour la vente à distance (vente en ligne, drive...) : les informations obligatoires devront être fournies au consommateur avant la conclusion de l'achat et figurer sur le support de la vente à distance (ou transmises sans frais par tout autre moyen approprié), souligne l'Atla. Or, aujourd'hui, l'information réglementaire sur les sites de vente en ligne des distributeurs est incomplète et souvent inexacte. « Mais les distributeurs, inquiets de leur responsabilité juridique, ont informé qu'ils retireraient des sites de vente en ligne les produits pour lesquels ils n'auront pas l'information réglementaire conforme au règlement Inco au 13 décembre 2014. »

GS1 France, l'organisation officielle de codification en France et à l'international, responsable notamment de la gestion des codes à barres, en coordination avec les autres GS1 d'Europe, a publié un guide* pour développer des solutions et des recommandations.

« Toutes ces nouvelles obligations, reprend l'Atla, impliquent beaucoup de travail pour les fabricants : ils doivent mettre à jour leurs fiches-produits pour qu'elles soient compatibles avec le règlement Inco et basculer ces fiches actualisées aux distributeurs avant fin 2014, via GDSN, GS1 source ou un fichier Excel standardisé. » ■

(*) On peut télécharger ce guide à l'adresse suivante : <http://www.publications.gs1.fr/Publications/Guide-de-mise-en-oeuvre-Standards-GS1-pour-le-reglement-UE-N-1169-2011-et-la-vente-a-distance>

>> ZOOM

Déclaration nutritionnelle : premiers pas

P principale innovation du nouveau règlement, à partir du 13 décembre 2016, les denrées alimentaires préemballées devront comporter une déclaration nutritionnelle portant sur sept nutriments : la valeur énergétique, la quantité de matières grasses, d'acides gras saturés, de glucides, de protéines, de sucres et de sel. « L'indication du sel remplace celle du sodium prévue par la directive 90/496 et pose un problème à notre secteur, estime l'Atla. En effet, il s'agit d'une teneur en équivalent en sel calculée à l'aide de la formule : sel = sodium x 2,5 ; ce qui revient à afficher une teneur en sel pour des produits qui n'en contiennent pas. » Autre point relevé par l'Atla, le mot « fat » de la version anglaise est traduit dans la version française par le mot « graisses ». Or la traduction exacte de « fat » est « matière grasse ». Un rectificatif au règlement permettant l'utilisation de « matières grasses » au lieu de « graisses » est déjà paru.

« Il y a une autre nouveauté du règlement, positive pour notre secteur, ajoute l'Atla : en ce qui concerne la quantité significative en vitamines et minéraux nécessaire à une déclaration nutritionnelle, la spécificité des boissons a été prise en compte. Une valeur leur est dédiée : 7,5 % des apports journaliers recommandés pour 100 ml. » Des dérogations à l'obligation de la déclaration nutritionnelle sont prévues. En particulier, pour les denrées alimentaires conditionnées dans des emballages dont la face la plus grande a une surface inférieure à 25 cm².

La déclaration nutritionnelle fait l'objet de nuances complexes : pour savoir comment la calculer ou la présenter, n'hésitez pas à vous rapprocher d'Atla ou d'Actalia. ■

Interview. De la vente directe aux problématiques des crémiers-fromagers, le règlement «Inco» pose quelques problèmes concrets, qui restent en suspens.

«Sur le terrain, un grand bouleversement»



PROPOS
RECUEILLIS
PAR FLORENCE
BOULENGER

Bio-express

► **Bio-express.**
Maelenn Martin
est ingénieur
veille, nutrition et
réglementation
chez Actalia.

► **Comment les professionnels vivent-ils ce nouveau règlement ? Quelles sont les questions qu'ils vous posent ? Quel travail et quel coût tout cela engendre-t-il pour eux ?**

Les fabricants vivent ce nouveau règlement comme un grand bouleversement... les grandes entreprises ont bien anticipé, mais certaines craignent de ne pas être totalement prêtes à temps ; les PME ont plutôt attendu 2014 par manque de temps et de moyens à consacrer au dossier, et sachant que certaines modalités d'application du règlement ne sont pas encore déterminées et que la réglementation évolue sans cesse.

Les questions qu'ils nous posent sont variées : elles concernent principalement la dénomination légale, la liste des ingrédients et le pays d'origine. Le règlement Inco impose aux professionnels d'évaluer la surface de la face la plus grande de leurs emballages et de vérifier les étiquetages de tous leurs produits (et notamment la taille des caractères et toutes les fiches techniques des ingrédients), puis d'imprimer de nouvelles étiquettes (via leur imprimeur, mais également via leurs propres imprimantes dont les logiciels ne sont pas toujours adaptés pour assurer une taille de caractères conforme). Les stocks d'étiquettes qui ne seront pas conformes au règlement Inco ne seront plus utilisables à compter du 13 décembre 2014. Et ceux qui attendent le 13 décembre 2016 pour ajouter la déclaration nutritionnelle, devront modifier une deuxième fois leurs étiquettes d'ici cette nouvelle échéance.

► **Quels points du règlement Inco posent désormais des problèmes d'interprétation ?**

La vente directe, d'abord, avec l'exemption de déclaration nutritionnelle concernant les «denrées alimentaires, y compris de fabrication artisanale, fournies directement par le fabricant en faibles quantités au consommateur final ou à des établissements de détail locaux fournissant directement le consommateur final». Ce point pose pro-

blème étant donné que la notion de «faible quantité» sera évaluée au cas par cas par les Fraudes.

Parmi les autres sujets en suspens, on peut citer également l'indication de l'origine ou de la provenance (lire page 13 de ce numéro), puisque nous sommes toujours dans l'attente des textes concernant l'origine de l'ingrédient primaire, initialement prévus pour le 13 décembre 2013.

Nous attendons également les rapports de la Commission européenne sur l'indication du pays d'origine pour le lait, le lait utilisé comme ingrédient dans les produits laitiers, les denrées non transformées, les produits comprenant un seul ingrédient et les ingrédients constituant plus de 50 % d'une denrée alimentaire (prévus d'ici le 13 décembre 2014) et

sur les acides gras trans (prévu d'ici le 13 décembre 2014), et l'avis du Conseil national de la consommation sur les modalités d'indication des allergènes pour les denrées non préemballées.

► **Que doivent faire les crémiers, pour les fromages qu'ils vendent habituellement sans emballage dans leurs étals ?**

Il s'agit de denrées non préemballées pour lesquelles les mentions obligatoires actuelles sont la dénomination (et l'état physique du produit le cas échéant : «décongelé» par exemple) ainsi que le prix de vente, auxquelles s'ajoutent, à partir du 13 décembre 2014, les substances pouvant provoquer des allergies ou des intolérances.

La nouveauté, pour les crémiers, c'est cette mention des allergènes, or comme tout le monde sait que le fromage est fait à partir de lait, a priori il n'est pas utile de l'indiquer. Il est tout de même nécessaire de vérifier si les additifs et auxiliaires technologiques parfois utilisés ne contiennent pas d'allergènes. On attend cependant l'avis officiel du Conseil national de la consommation (CNC) pour les modalités de présentation. ■

«Les PME ont plutôt attendu 2014 par manque de temps et de moyens à consacrer au dossier, sachant aussi que certaines modalités d'application du règlement ne sont pas encore déterminées et que la réglementation évolue sans cesse. Celles qui attendent le 13 décembre 2016 pour ajouter la déclaration nutritionnelle, devront modifier une deuxième fois leurs étiquettes d'ici là.»