



Co-funded by the
Erasmus+ Programme
of the European Union



L'étiquetage des denrées alimentaires en droit de l'UE

Prof. Stefania Negri

*Chaire Jean Monnet en droit européen de la santé,
de l'environnement et de la sécurité alimentaire*



Bases juridiques de la compétence de l'UE

Protection des consommateurs

- art. 169 TFUE (adoption de mesures pour la protection de la santé, de la sécurité et des intérêts économiques des consommateurs)

Marché intérieur

- art. 114 TFUE (rapprochement des législations pour la création du marché intérieur)



Etiquetage

Règlement (UE) No 1169/2011

du Parlement européen et du Conseil du 25 octobre 2011 concernant l'information des consommateurs sur les denrées alimentaires, modifiant les règlements (CE) n° 1924/2006 et (CE) n° 1925/2006 du Parlement européen et du Conseil et abrogeant la directive 87/250/CEE de la Commission, la directive 90/496/CEE du Conseil, la directive 1999/10/CE de la Commission, la directive 2000/13/CE du Parlement européen et du Conseil, les directives 2002/67/CE et 2008/5/CE de la Commission et le règlement (CE) n° 608/2004 de la Commission

OJ L 304, 22.11.2011, p. 18–63



Règlement (UE) 1169/2011

- ▶ Le nouveau règlement combine 2 directives en une seule législation:
- ▶ **2000/13/CE** - Étiquetage, présentation et publicité des denrées alimentaires (applicable jusqu'au 12 décembre 2014)
- ▶ **90/496/EEC** - Étiquetage nutritionnel pour les denrées alimentaires.



Règlement (UE) 1169/2011

► **But**

- améliorer le degré d'information des consommateurs et la protection des consommateurs

► **Champ d'application**

- Il s'applique aux opérateurs du secteur alimentaire à tous les stades de la chaîne alimentaire
- Il s'applique à tous les produits alimentaires destinés aux consommateurs finaux, y compris ceux fournis par et à des collectivités



Règlement (UE) 1169/2011

Principes généraux

- ▶ Ni l'étiquetage, ni la présentation du produit alimentaire, ni sa publicité devraient:
 - Tromper le consommateur ou lui faire comprendre mal ses caractéristiques, ses propriétés et ses effets
 - attribuer aux produits alimentaires des propriétés de prévention, de traitement ou de guérison d'une maladie humaine
- ▶ L'information sur les produits alimentaires devrait être claire et précise. Les étiquettes des aliments devraient être facilement compréhensibles afin d'aider les consommateurs à faire des choix alimentaires mieux informés.

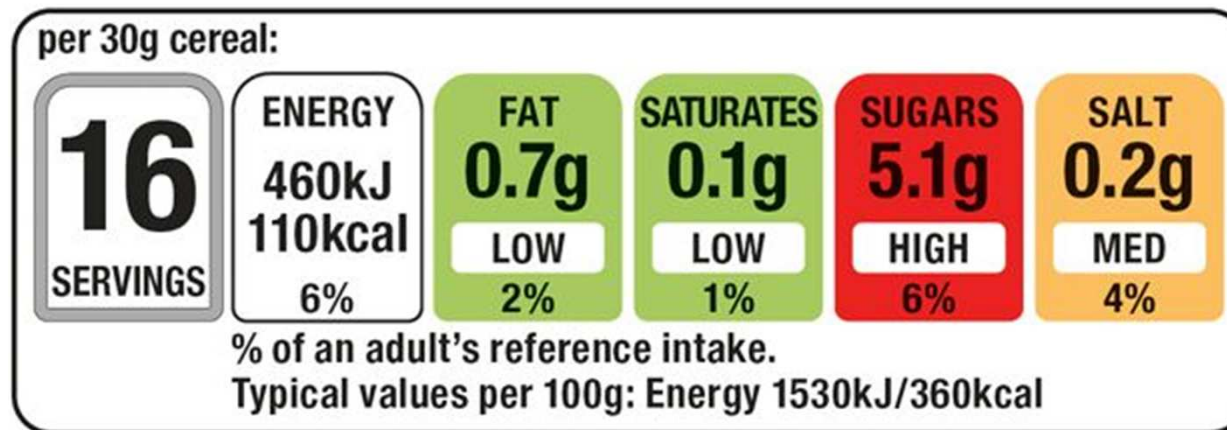
Règlement (UE) 1169/2011

Principes régissant l'information alimentaire obligatoire

Lorsque des informations obligatoires sur les aliments sont requises par la loi, elles concernent des informations qui tombent notamment dans l'une des catégories suivantes:

- ▶ (a) des informations sur l'identité et la composition, les propriétés ou d'autres caractéristiques de la denrée alimentaire;
- ▶ (b) des informations sur la protection de la santé des consommateurs et l'utilisation sûre d'un aliment. En particulier, cela concernera des informations sur:
 - (i) les attributs de composition qui peuvent nuire à la santé de certains groupes de consommateurs;
 - (ii) durabilité, stockage et utilisation sûre;
 - (iii) l'impact sur la santé, y compris les risques et les conséquences liés à la consommation dangereuse d'un aliment

- ▶ (c) des informations sur les caractéristiques nutritionnelles afin de permettre aux consommateurs, y compris ceux qui ont des besoins diététiques spéciaux, de faire des choix éclairés



Changements clés introduit par le Règlement

- ▶ **Amélioration de la lisibilité** de l'information (taille minimale de la police pour les informations obligatoires)
- ▶ Une **présentation plus claire et harmonisée des allergènes** (par exemple le soja, les noix, le gluten, le lactose) pour les aliments préemballés (souligné par la police, le style ou la couleur de fond) dans la liste des ingrédients Informations sur les allergènes obligatoires pour les aliments non préemballés, y compris dans les restaurants et les cafés



Changements clés introduit par le Règlement

- ▶ Informations d'origine obligatoires pour les viandes fraîches provenant de porcs, de moutons, de chèvres et de volailles
- ▶ Informations spécifiques sur l'origine végétale des huiles et graisses raffinées



Changements clés introduit par le Règlement

- ▶ Indication claire des **produits dégivrés**
- ▶ **L'étiquette nutritionnelle** devient obligatoire à partir du 13 décembre 2016 en ce qui concerne la déclaration de calories (énergie), les matières grasses, les graisses saturées, hydrates de carbone avec une référence spécifique aux sucres et le sel exprimé en quantités par 100 g ou par 100 ml ou par portion



Nutrition

Typical values	100ml contains	250ml contains	%GDA*	Typical adult
Energy	199kJ 47kcal	500kJ 120kcal	6%	2000kcal
Protein	0.5g	1.3g		
Carbohydrate	10.5g	26.3g	29%	90g
of which sugars	10.5g	26.3g		70g
Fat	trace	trace		
of which saturates	trace	trace		
Fibre	trace	trace		
Sodium	trace	trace		
Salt equivalent	trace	trace		

* Guideline daily amounts

Vitamins/Minerals

100ml contains	Typical adult
62.5mg (100%)	

**SALMONE AFFUMICATO
IN FETTE**

DECONGELATO

PESO NETTO: 0,500

SALMO SALR, PRODOTTO DI ACQUACOLTURA
ZONA DI ORIGINE: NORVEGIA
CONSERVARE IN FRIGORIFERO A 0-2°C.
DA CONSUMARSI PREFERIBILMENTE ENTRO IL:
29.01.2015

INGREDIENTI: SALMONE, SALE, FUMO
NATURALE DAL LEGNO

LOT NR: 9
ART NR: 1441

PRODUCED BY:
VARDE LAKS A/S
DK-6800 VARDE

DK
Aut. No 7222
EC

POLO

5 708858 500004

Changements clés introduit par le Règlement

- ▶ Indication de l'**ingrédient de substitution** pour les aliments «imitation»
- ▶ Indication claire de "**viande formée**" ou "**poisson formé**"
- ▶ Les mêmes exigences d'étiquetage pour la **vente en ligne**, à distance ou à l'achat dans un magasin
- ▶ **Liste des nanomatériaux** fabriqués dans les ingrédients
- ▶ Renforcement des règles pour **prévenir les pratiques trompeuses**
- ▶ Identification de la **personne responsable de la présence et de l'exactitude de l'information alimentaire**, à savoir l'exploitant sous le nom ou le nom de la denrée alimentaire est commercialisée ou, si cet opérateur est pas établi dans l'Union, l'importateur sur le marché de l'Union





Prof. Stefania Negri
snegri@unisa.it