



AGRO-ALIMENTAIRE

PROVENCE-ALPES-CÔTE D'AZUR

Centre Régional d'Innovation et  
de Transferts de Technologies

## RESEAU TECHNIQUE TPE DES INDUSTRIES AGROALIMENTAIRES DE LA REGION PROVENCE-ALPES-CÔTE D'AZUR

Guide pratique 2007 :

Règlement européen CE 1924/2006  
concernant les allégations nutritionnelles et de  
santé sur les denrées alimentaires



REALISE DANS LE CADRE DU PROGRAMME

agro+2005\_2010



# SOMMAIRE

<b>1. CONTEXTE.....</b>	<b>5</b>
CADRE JURIDIQUE .....	5
DEFINITIONS .....	5
<b>2. REGLEMENTATION EUROPEENNE.....</b>	<b>7</b>
QUELLES DENREES SONT CONCERNEES ? .....	7
LES NOUVEAUTES .....	7
LES ALLEGATIONS .....	8
MENTIONS INTERDITES .....	8
CALENDRIER .....	9
<b>VEILLE REGLEMENTAIRE.....</b>	<b>11</b>



L'intérêt de ce guide est de vous aider face aux exigences européennes en matière d'allégations, de comprendre comment vont évoluer vos étiquetages dans les mois à venir. Ce document fait le point sur cette nouvelle réglementation, et reprend les différentes mesures transitoires prévues, car il reste encore un gros travail à effectuer avant que ce règlement ne soit complètement applicable.

## 1. Contexte

### Cadre juridique

Toute denrée alimentaire est soumise aux dispositions générales de la consommation suivantes (décrites dans le Code de la Consommation) :

- Obligation de conformité Art.L212-1 = tenu de vérifier que le produit est conforme aux prescriptions en vigueur (relatives à la sécurité et à la santé des personnes, à la loyauté des transactions commerciales et à la protection des consommateurs)
- Obligation de sécurité Art.L221-1 = le produit ne doit pas porter atteinte à la santé des personnes  
→ Avec une obligation d'information (fournir au consommateur les informations utiles qui lui permettent d'évaluer les risques inhérents à un produit) et de signalement lorsqu'un produit n'est pas conforme aux exigences
- Interdiction de tromperie et falsification Art.L213-1 et 3 et de fausse publicité Art.L121-1
- Étiquetage et interdiction de créer une confusion dans l'esprit du consommateur Art.R112-1 et 7 = L'étiquetage ne doit comporter aucune mention tendant à faire croire que la denrée alimentaire possède des caractéristiques particulières alors que toutes les denrées alimentaires similaires possèdent les mêmes caractéristiques.

### Définitions

- Étiquetage (cf. guide pratique 2006 : réglementation étiquetage) est composé de :
  - **Mentions obligatoires :** Dénomination de vente, DLUO ou DLC et conditions de conservation, quantité nette, % d'alcool si nécessaire, liste d'ingrédients, quantité de certains ingrédients si ils sont mis en avant, nom et adresse du fabricant/du conditionneur/ou du vendeur établi dans la CE, indication du lot, lieu d'origine ou de provenance si risque de confusion, mode d'emploi si nécessaire et conditions particulières d'utilisation.
  - **Mentions volontaires :** allégation, étiquetage nutritionnel, signe de qualité (IGP, AOC).
- L'allégation nutritionnelle est la représentation ou le message qui énonce, suggère ou implique qu'une denrée possède des propriétés nutritionnelles particulières : de par l'énergie ou nutriments qu'elle fournit, fournit à un taux réduit ou accru, ne fournit pas.
- L'allégation de santé correspond à toute allégation qui affirme, suggère ou implique l'existence d'une relation entre, d'une part une catégorie de denrées alimentaires, une denrée ou l'un de ses composants et, d'autre part la santé.  
→ Allégation fonctionnelle = relation entre une catégorie de denrée alimentaire, une denrée ou de l'un de ces constituants, et la croissance/développement et/ou une fonction physiologique normale (ex : « *le calcium participe au maintien du capital osseux* » ; « *les fibres accélèrent le transit intestinal* »).

→ Allégation de réduction d'un risque = la consommation d'une catégorie de denrée, d'une denrée ou de l'un de ces constituants réduit sensiblement un facteur de développement d'une maladie humaine (ex : « *le calcium prévient l'ostéoporose* »).

→ Allégation thérapeutique = relative à la prévention, au traitement ou à la guérison d'une maladie (ex : « *la vitamine D guérit le rachitisme* »).

- L'étiquetage nutritionnel est présenté sous deux formes : « groupe 1 » et « groupe 2 ». Il est établi pour 100 g ou 100 ml de produit (éventuellement par portion ou emballage), et pour le produit tel que vendu (il est également possible d'ajouter les valeurs pour le produit après préparation).

L'ordre de déclaration des nutriments est défini par la législation, comme suit :

<b>Groupe 1</b> <i>(4 mentions minimales)</i>
- Energie (Kcal et KJ)
- Protéines (g)
- Glucides (g)
- Lipides (g)

<b>Groupe 2</b> <i>(8 mentions minimales)</i>
- Energie (Kcal et KJ)
- Protéines (g)
- Glucides (g)
<i>dont sucres</i>
- Lipides (g)
<i>dont acides gras saturés (g)</i>
- Fibres (g)
- Sodium (g)

En cas d'allégation sur un autre nutriment, il faut une mention supplémentaire par nutriment.

D'autres éléments peuvent aussi être déclarés, tels que : polyols, amidon, acides gras mono-insaturés et poly-insaturés, cholestérol, vitamines et minéraux.



L'étiquetage nutritionnel est facultatif, mais devient obligatoire en cas d'allégation.

Les valeurs affichées sur l'étiquetage nutritionnel sont des valeurs moyennes qui sont établies sur la base soit :

- d'analyses de laboratoire, dans ce cas, les évaluations nutritionnelles indiquées seront des moyennes des valeurs obtenues lors des différentes analyses
- de calculs en utilisant :
  - des données disponibles en interne (fiches techniques des ingrédients)
  - des bases de données de référence qui sont des données généralement établies et acceptées (tables de composition, logiciels REGAL, GENESIS, ...)

Avant d'adopter une méthode, il ne faut pas oublier de prendre en compte les inconvénients de chacune d'elles :

- le problème majeur des analyses est le coût : les prix augmentent rapidement dès que l'on souhaite des analyses qui sortent des données d'un étiquetage du groupe 1.
- l'inconvénient du calcul par les tables : la difficulté d'estimer l'impact du process de fabrication sur les nutriments.



Quelle que soit la méthode retenue les valeurs indiquées doivent pouvoir être justifiées.

Il est recommandé si vous choisissez la méthode par calcul, de valider les résultats par des analyses de laboratoire.

## 2. Réglementation européenne

*CE 1924/2006 du 20 décembre 2006 (version rectifiée du 18 janvier 2007) concernant les allégations nutritionnelles et santé portant sur les denrées alimentaires*  
→ Applicable à partir du 1 juillet 2007

Le but de la nouvelle réglementation est d'harmoniser, dans l'ensemble de l'UE, l'utilisation d'allégations nutritionnelles et de santé, afin de lutter contre les tromperies, de protéger le consommateur, et de faciliter la libre circulation des marchandises.

### Quelles denrées sont concernées ?

Ce règlement s'applique aux allégations formulées dans les communications à caractère commercial (étiquetage, publicité ou la présentation des denrées alimentaires), dès lors que les denrées sont destinées à être fournies en tant que telles au consommateur final (*sont exclues : produits frais tels que fruits, légumes, pain, les denrées emballées au détail, la restauration collective*).

Sont également concernées les denrées destinées à l'approvisionnement des restaurants, hôpitaux, écoles, cantines et autres collectivités similaires, ainsi que les marques de fabrique qui peuvent être considérées comme une allégation nutritionnelle ou de santé.



Ce règlement va se substituer aux textes nationaux, incluant les listes de la CEDAP.

### Les nouveautés

- La réglementation européenne est basée sur différents axes :
- les profils nutritionnels
  - les registres
  - la protection des données = autorisation individuelle pour des allégations santé pendant 5 ans.

Les profils nutritionnels seront fondés sur des connaissances scientifiques concernant le régime alimentaire, l'alimentation et leur lien avec la santé (tient compte de la quantité des nutriments à limiter, la présence de nutriments reconnus scientifiquement comme ayant un effet sur la santé...).



La notion de profil vise à limiter la valorisation d'aliments ayant un « mauvais profil » (riche en sucres par exemple).

Cependant, une denrée qui n'aurait pas un bon profil, à cause d'un nutriment et d'un seul, pourra porter une allégation nutritionnelle sous réserve d'indiquer sur l'étiquetage « forte teneur en ce nutriment ».

## Les registres

Il s'agit de listes positives qui contiendront :

- les allégations nutritionnelles et conditions d'emploi et restrictions,
- les allégations de santé autorisées et conditions d'emploi et restrictions,
- les allégations de santé refusées et les raisons des rejets,
- les allégations autorisées sur la base de données propriétaires.



Le registre sera accessible aux fabricants pour connaître les règles associées à une allégation.

## Les allégations

Contrairement à la réglementation actuelle, pour afficher une allégation sur un produit, il faudra au préalable une autorisation accordée par l'EFSA (Autorité Européenne de Sécurité des Aliments). Et le niveau de preuve demandé (lignes directrices de l'AFSSA, travaux européens, études cliniques) pour une allégation dépendra de la force de cette dernière.

- Les allégations nutritionnelles
  - Les allégations fonctionnelles
- } **Registres** (la liste concernant les allégations nutritionnelles est déjà disponible dans l'annexe 1 du règlement CE 1924/2006)
- Les allégations relatives à une réduction de risque ainsi qu'au développement et à la santé infantile, seront autorisées par l'EFSA au cas par cas
  - Les allégations thérapeutiques sont interdites

## Mentions interdites

Le règlement interdit toutes allégations :

- Etant inexactes, ambiguës ou trompeuses,
- Faisant référence au rythme et à l'importance de la perte de poids,
- Donnant à penser que s'abstenir de consommer la denrée alimentaire pourrait être préjudiciable à la santé,
- Faisant référence à des recommandations de professionnels de santé,
- Portant sur les boissons titrant plus de 1,2% d'alcool en volume (sauf si l'allégation porte sur la réduction du taux d'alcool ou du nombre de calories),
- Suscitant des doutes quant à la sécurité et/ou l'adéquation nutritionnelle d'autres denrées alimentaires,
- Encourageant ou tolérant la consommation excessive d'une denrée,
- Affirmant, suggérant ou impliquant qu'une alimentation variée et équilibrée ne peut en général, fournir des nutriments en quantité appropriée,
- Mentionnant des modifications des fonctions corporelles qui soient susceptibles d'inspirer des craintes au consommateur ou d'exploiter de telles craintes.

## Calendrier

<b>ACTION</b>	<b>DATE</b>
Entrée en vigueur	19 janvier 2007
Applicabilité	1 juillet 2007
<b>Profil nutritionnel</b>	<b>19 janvier 2009</b>
Fin de commercialisation des denrées mises sur le marché avant le 01/07/07 et qui sont non conformes	31 juillet 2009
Fin d'emploi des allégations autorisées avant le 01/01/06 dans les Etats membres	19 janvier 2010
Registres (recueil des allégations existantes dans les états membres)	31 janvier 2010 (après cette date, procédure d'évaluation par l'EFSA pour les nouvelles allégations)
Fin d'emploi des marques de fabrique antérieures au 1 janvier 2005 sans être accompagnées d'une allégation conforme	19 janvier 2022



# VEILLE REGLEMENTAIRE

\* Code de la consommation

\* Directive CEE 90/496 du 24 septembre 1990 concernant l'étiquetage nutritionnel des denrées alimentaires

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

\* 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

\* Guide pratique du CRITT : Réglementation hygiène et étiquetage (2006), réseau technique TPE des IAA de la Région PACA

\* Règlement CE n°1924/2006 concernant les allégations nutritionnelles et de santé portant sur les denrées alimentaires

\* Textes concernant la législation française :

<http://www.legifrance.gouv.fr/>

\* Textes concernant la législation européenne :

<http://eur-lex.europa.eu/fr/index.htm>

Pour tout renseignement concernant ce programme TPE  
veuillez contacter :  
Catherine LEVESQUE [catherine.levesque@critt-iaa-paca.com](mailto:catherine.levesque@critt-iaa-paca.com)  
Sylvie PERRET [sylvie.perret@critt-iaa-paca.com](mailto:sylvie.perret@critt-iaa-paca.com)

AVEC LE SOUTIEN FINANCIER DE :



## CRITT AGRO-ALIMENTAIRE PROVENCE-ALPES-COTE D'AZUR

40 rue C.A. Helvétius  
BP 91201  
84911 AVIGNON cedex 9

Tél. : 04.90.31.55.08

Fax : 04.90.31.55.10

[contact@critt-iaa-paca.com](mailto:contact@critt-iaa-paca.com)

Visitez notre site : [www.critt-iaa-paca.com](http://www.critt-iaa-paca.com)