



## Le Règlement Inco CE n°1169/2011

**Le règlement Inco** décrit les règles européennes en matière d'information du consommateur sur les denrées alimentaires.

Il actualise, simplifie et clarifie l'étiquetage des denrées alimentaires commercialisées dans l'Union Européenne.

Les règles s'appliquent à toutes les denrées alimentaires vendues au consommateur final.

Cependant, du fait de toutes les prescriptions, tous les opérateurs de la chaîne alimentaire contribuent aux données nécessaires à la mise en conformité des informations devant figurer sur l'étiquetage.

### Planning de mise en place du règlement



### Rappel...

➔ "Le présent règlement s'applique aux exploitants du secteur alimentaire à tous les stades de la chaîne alimentaire lorsque leur activité concerne l'information des consommateurs sur les denrées alimentaires."

Art. 1.3

**Le règlement Inco** décrit également les obligations concernant la liste des allégations nutritionnelles et de santé. Il exige :

- . D'afficher la quantité d'un nutriment pour lequel une demande d'allégation santé a été faite,
- . De respecter les contraintes strictes sur certaines allégations nutritionnelles (produits contenant de l'alcool ou de la caféine par exemple),
- . D'examiner le profil nutritionnel et la preuve scientifique pour les allégations de santé



**Une question ?  
Un conseil ?**

**Contactez-nous !**

[contact@acm-qualite.com](mailto:contact@acm-qualite.com)

**06.29.45.00.63**

## PRINCIPALES DISPOSITIONS DU RÈGLEMENT INCO

- ❖ Une hauteur minimale de caractère
- ❖ Des dénominations de vente plus précises
- ❖ La mise en avant des allergènes dans la déclaration des ingrédients
- ❖ L'indication des nanomatériaux
- ❖ Une extension de la mention d'origine ou du lieu de provenance
- ❖ La déclaration nutritionnelle
- ❖ L'indication des allergènes pour les denrées non préemballées
- ❖ La définition des responsabilités



Les mentions obligatoires doivent figurer à un endroit apparent de manière à être facilement visibles, clairement lisibles et indélébiles.

La taille de caractère est de 1,2mm (0,9mm pour les emballages dont la surface la plus grande est inférieure à 80cm<sup>2</sup>). Le contraste doit être significatif entre le texte et le fond.

## LISTES DES MENTIONS OBLIGATOIRES POUR LES DENRÉES PRÉEMBALLÉES

- ➔ Dénomination de la denrée alimentaire
- ➔ Liste des ingrédients
- ➔ Allergènes (ingrédient ou auxiliaire technologique)
- ➔ Quantité de certains ingrédients (ou catégories d'ingrédients)
- ➔ Quantité nette de denrée alimentaire
- ➔ Date de Durabilité Minimale (ou DLC)
- ➔ Conditions particulières de conservation et/ou d'utilisation

- ➔ Nom (raison sociale) et adresse de l'exploitant
- ➔ Pays d'origine ou lieu de provenance
- ➔ Mode d'emploi (lorsque son absence rendrait difficile l'usage approprié de la denrée alimentaire)
- ➔ Titre alcoométrique volume acquis (pour les boissons titrant plus de 1,2%)
- ➔ Déclaration nutritionnelle

En l'absence d'une dénomination légale, la dénomination de la denrée alimentaire est son nom usuel. A défaut d'un tel nom, ou si celui-ci n'est pas utilisé, un nom descriptif est à indiquer.

Quelques cas particuliers :

. **Décongelé** : si l'aliment est vendu décongelé (à la suite d'une congélation ou d'une surgélation), la dénomination de vente doit être accompagnée de la formule décongelé. Dans le cas où la congélation est une étape technique du processus de fabrication ou si la décongélation n'a pas d'effets qui nuisent à la sécurité ou la qualité de l'aliment. De même, cette exigence ne s'applique pas dans le cas où c'est un ingrédient qui a été décongelé et pas la denrée en elle-même (Annexe VI, A.2)

. **Viandes ou poissons reconstitués** : les produits à base de viande ou de poisson qui peuvent donner l'impression d'être faits d'une pièce entière de viande ou de poisson mais qui, en réalité, consistent en différents morceaux liés ensemble par divers ingrédients (additifs alimentaires ou enzymes), portent l'indication viande reconstituée ou poisson reconstitué. (Annexe VI A.7)

## Rappel...

- ➔ "Les informations sur les denrées alimentaires sont précises, claires et aisément compréhensibles par les consommateurs."

Art. 7.2

**La déclaration nutritionnelle devient obligatoire à partir du 13 décembre 2016.** Cette nouvelle obligation doit permettre aux consommateurs de comparer plus facilement les denrées entre elles.

## Que doit contenir la déclaration nutritionnelle ?

INFORMATIONS NUTRITIONNELLES			
	100g	2 pièces (28,55 g)	% GDA2 (28,55 g)*
Energie	2275 kJ	650 kJ	
Graisses	32,5 g	9,2 g	8 %
Dont acides gras	15,5 g	4,4 g	
Glucides	54,5 g	15,5 g	13 %
Dont sucres	52,0 g	15,0 g	22 %
Fibres alimentaires	2,9 g	0,8 g	6 %
Protéines	7,5 g	2,1 g	17 %
Sel	0,20 g		

Apport de référence pour un adulte-type (84kg)  
28,55 g = 2 pièces, 7 x 2 pièces par boîte

OBLIGATOIRE	FACULTATIF
Energie	Acides gras mono-insaturés
Graisse dont Acides Gras Saturés (AGS)	Acides gras polyinsaturés
Glucides dont Sucres	Polyols
Protéines	Amidon
Sel	Fibres alimentaires
	Vitamines
	Minéraux

Dans la **déclaration nutritionnelle**, les informations sont exprimées pour 100g ou 100ml. Elles peuvent par ailleurs être fixées en pourcentage des apports de références (cf. annexe XIII). Elle peut également être exprimée par portion ou unité de consommation.

L'**annexe XIV** du règlement fixe les coefficients de conversion pour calculer la valeur énergétique.

## Quelles sont les exceptions ?

Certaines denrées échappent à cette obligation de déclaration nutritionnelle. Elles sont listées à l'annexe V du règlement, en voici les principales :

- . Les produits non transformés qui comprennent un seul ingrédient ou une seule catégorie d'ingrédients
- . Les eaux destinées à la consommation humaine
- . Les plantes aromatiques, les épices ou leurs mélanges
- . Le sel et les succédanés de sel
- . Les édulcorants de table
- . Les arômes
- . Les additifs alimentaires
- . Les auxiliaires technologiques
- . La gélatine
- . Les levures
- . Les denrées alimentaires conditionnées dans des emballages ou récipients dont la face a une surface inférieure à 25cm<sup>2</sup>

**Le calcul** des données nutritionnelles peut se faire de différentes façons : analyses laboratoire, calcul savant à partir des données fournisseurs, logiciel spécifique... Quoiqu'il en soit, la solution à retenir est dépendante du produit à analyser car la variabilité des Matières Premières et l'impact des process de transformation peuvent influencer sur le résultat final : la comparaison entre le calcul pondéré des MP et une analyse laboratoire du produit fini peuvent présenter des différences.

## La déclaration des ingrédients

- **Les ingrédients** doivent être énumérés par ordre décroissant de leur importance pondérale au moment de la mise en œuvre dans le produit.
- **Les additifs alimentaires** doivent être désignés sous leur nom de catégorie (colorant, conservateur, épaississant...) avec leur nom spécifique ou leur n° CE (acide ascorbique ou E300 par exemple).
- **Les allergènes** doivent être "mis en évidence par une impression qui le distingue clairement du reste de la liste des ingrédients, par exemple au moyen du corps de caractère ou de la couleur du fond."
- **Huiles et graisses végétales** : la ou les origines des matières grasses végétales doivent être indiquées (ex : huile végétale de colza, huile végétale de tournesol...)

## Rappel...

➡ Les mentions « à consommer avant le » ou « à consommer jusqu'au » représentant **la date limite de consommation (DLC)** du produit. Il faut respecter cette date. Au delà de celle-ci, le produit peut présenter des risques pour la santé du consommateur. La majorité des produits frais emballés portent cette mention obligatoire fixée sous la responsabilité du fabricant et ne peuvent être vendus une fois la date dépassée.

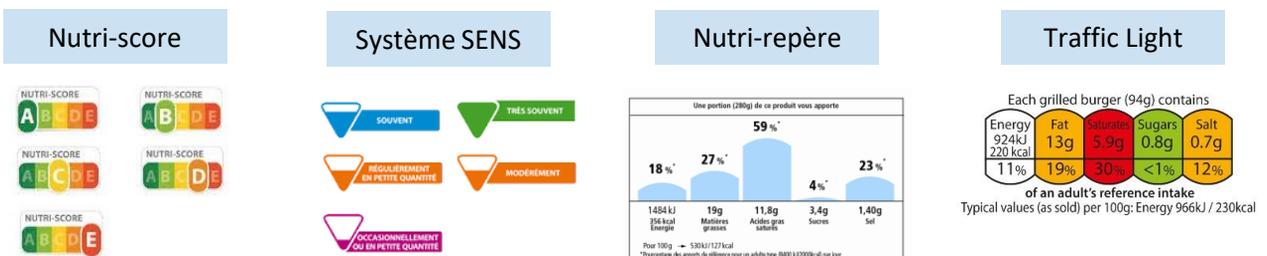
➡ La mention « à consommer de préférence avant le » représentant la date de durabilité minimale (DDM) (terme ayant remplacé celui de date limite d'utilisation optimale (DLUO) du produit depuis la mise en application du règlement INCO au 13 décembre 2014). Au-delà de celle-ci, la denrée peut perdre certaines de ses qualités gustatives et/ou nutritionnelles **mais peut être consommée sans danger pour la santé**. Cette indication est notamment visible sur les boissons, les produits d'épicerie (pâtes, riz, sucre, conserves...)

Source : Anses

## A suivre...

Dans le cadre du projet de la **loi santé** (Projet de Loi de Modernisation du Système de Santé), il est prévu de compléter la déclaration nutritionnelle par une présentation ou une expression complémentaire au moyen de graphiques, couleurs ou symboles.

Depuis le mois de Septembre différents projets d'étiquettes nutritionnelles sont testés :



**Pour en savoir plus, contactez-nous :**  
**[contact@acm-qualite.com](mailto:contact@acm-qualite.com) – 06.29.45.00.63**