

Création d'étiquetage légal

Pour des produits alimentaires et
boissons saines



Contenu du module

1

Champ d'application du module de formation	P4
Introduction à l'étiquetage des denrées	P6
Régulations alimentaires	P10
Exigences légales pour les emballages alimentaires	P11
Nom de l'aliment	P12
Liste des ingrédients allergènes	P14
QUID	P17
Marquage de date	P20

2

Conditions spéciales de conservation	P23
Nom et Adresse de l'exploitant d'entreprise	P24
Pays d'origine et lieu de provenance	P26
Clarté et champ de vision	P27
Taille de police	P28
Teneur en alcool	P30
Traçabilité et étiquetage	P31
Règlement spécifique sur l'étiquetage des aliments	P32

Contenu du module

3

Informations nutritionnelles légalement requises	P33
Informations nutritionnelles facultatives et exemptions	P34
Présentation des informations nutritionnelles sur vos emballages	P35
Faire des allégations nutritionnelles et de santé sur les produits	P37
Système d'étiquetage nutritionnel	P39
Mise en place de l'étiquetage nutritionnel	P42

4

La législation sur les allégations va plus loin que l'emballage	P44
Mettre à jour votre étiquetage	P45
Déclarations volontaires, termes de marketing et logos	P46
Etiquetage et symboles	P47
Etiquetage des produits véganes	P48
Etiquetage Biologique	P49

Champ d'application du module de formation

S'assurer que les produits que vous mettez sur le marché soient **correctement étiquetés** est une **obligation légale fondamentale** pour tout producteur alimentaire.

Ce module vise à mettre en évidence certains des domaines clés dans lesquels vos étiquettes devront être conformes à la législation européenne et britannique.

Il ne s'agit pas d'une source d'information exhaustive et **il vous est recommandé de demander l'avis d'un expert** avant d'imprimer votre emballage et de mettre vos produits sur le marché.

Les exigences en matière de conformité aux normes légales d'étiquetage varient dans le monde entier. Vous devez donc toujours **demander conseil à une source fiable** ayant une connaissance approfondie des exigences du marché local lorsque vous préparez les étiquettes de vos produits pour l'exportation.



Tirer le meilleur de ce module de formation

Pour tirer le meilleur de ce module de formation, vous pouvez utiliser les informations qu'il fournit en parallèle avec les modules de formation antérieurs de l'AHFES.

Parmi les modules qui peuvent vous être utiles figurent:

[P1-M7 Legal Aspects of Development](#)

[P3-M5 Pack Design](#)

[P5-M2 Defining Product Attributes](#)

[P5-M6 Conducting Effective Production Trials](#)

[P5-M7 Product Testing in the Development Process](#)

Étiquetage de denrées alimentaires

L'étiquetage des aliments est essentiel pour garantir la sécurité alimentaire et permettre aux consommateurs d'avoir accès à une alimentation équilibrée.



- Le **label** d'un produit alimentaire est sa **carte d'identité**
- Compte tenu du large éventail de produits actuellement sur le marché, le consommateur doit être bien informé afin de pouvoir **faire des choix alimentaires conscients et appropriés**.
- **Un principe fondamental qui est à la base de toute législation sur l'étiquetage des denrées alimentaires est que cet étiquetage ne doit en aucun cas induire le consommateur en erreur.**

Exigences d'étiquetage des emballages alimentaires

L'étiquetage des aliments dans l'Union européenne est régi par la loi (UE) n° 1169/2011.

La réglementation de l'UE (telle qu'elle existait au 31 décembre 2020) a été intégrée dans la législation britannique. Pour la vente de produits au Royaume-Uni, les règles d'étiquetage sont restées les mêmes mais sont désormais basées sur le Royaume-Uni.

Il est possible qu'à l'avenir, des changements soient mis en œuvre par le Royaume-Uni, ce qui entraînerait une divergence par rapport aux règles de l'UE.

Ce règlement établit les bases pour garantir une protection élevée des consommateurs en matière d'information sur les produits alimentaires.

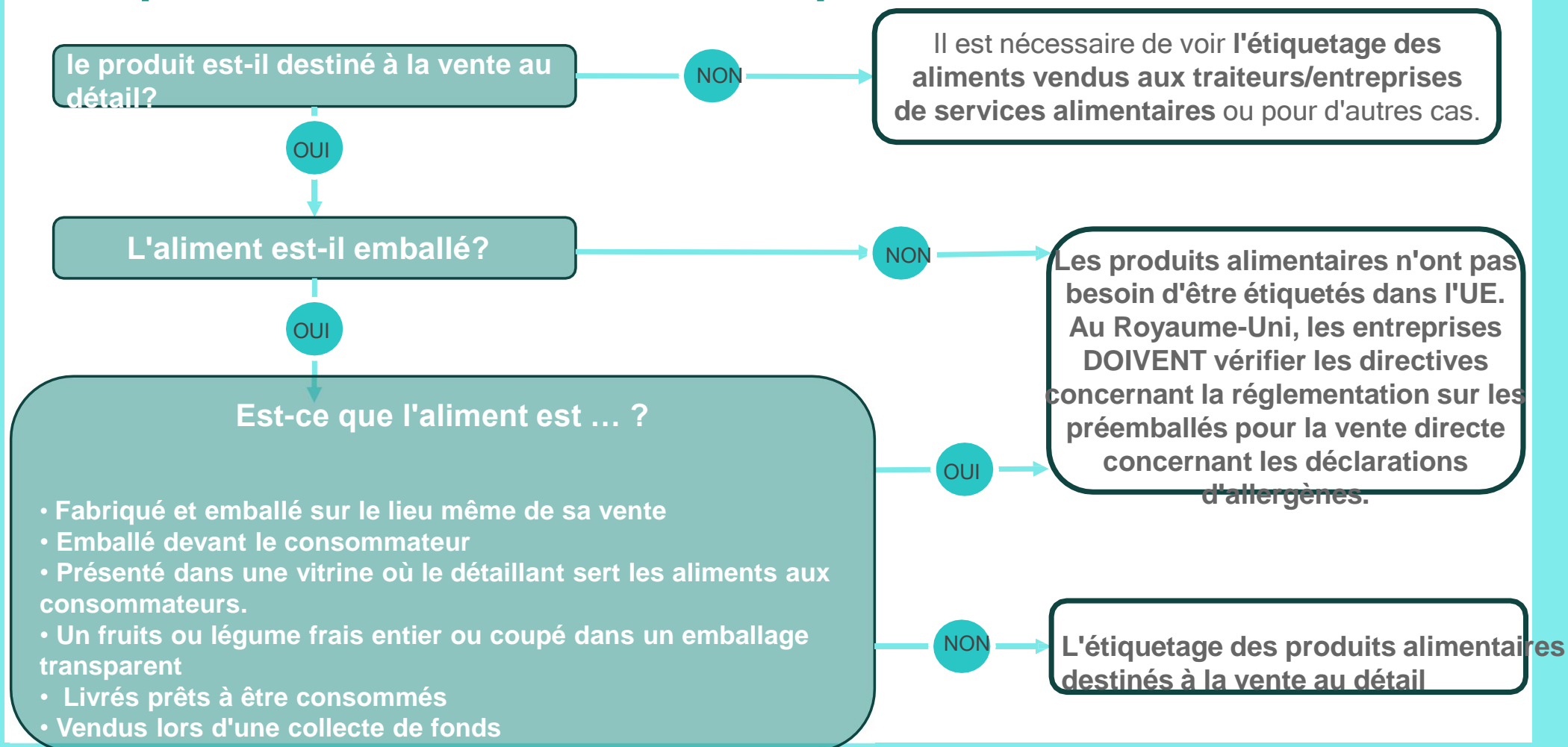
Il établit les principes généraux, les exigences et les informations.

En particulier, il définit l'étiquetage des denrées alimentaires.

Il garantit le droit des consommateurs à l'information et aux procédures, il rend l'étiquetage nutritionnel obligatoire dans tous les États membres de l'Union européenne et au Royaume-Uni.



Mon produit a-t-il besoin d'une étiquette?



Quelles sont les exigences pour votre étiquette?

Être facile à lire

Be easy to read

Être écrite dans la langue officielle

Be written in official language

Contenir les informations nécessaires pour être en accord avec la loi

Have the right information to meet the rules of the codes

Être attachée au produit alimentaire

Be part of or attached to the food

Exigences légales concernant les emballages alimentaires

- 1 Nom de l'aliment
- 2 Liste des ingrédients
- 3 Ingrédients ou supports techniques ou dérivés de substances ou produits causant une allergie ou intolérance
- 4 Quantité de certains ingrédients ou catégories d'ingrédients
- 5 Quantité nette de produits alimentaires
- 6 Marquage de la date
- 7 Conditions spéciales de conservation et/ou conditions d'utilisation
- 8 Nom de l'entreprise et adresse de l'exploitant de l'entreprise
- 9 Pays d'origine ou lieu de provenance
- 10 Mode d'emploi / Degré
- 11 tqux d'alcool
- 12 Déclaration nutritionnelle



Nom de l'aliment

La dénomination des produits alimentaires doit respecter **certains critères**, répertoriés ci-dessous :

- **Une dénomination légale (nom)** ou, en l'absence de celle-ci, une **dénomination courante ou une dénomination descriptive doit être appliquée;**
- Elle **ne peut pas être remplacée** par un nom protégé par des droits de propriété intellectuelle, une marque ou une dénomination de fantaisie;
- Elle doit comporter ou être accompagnée d'une **indication de l'état physique dans lequel se trouve la denrée alimentaire ou du traitement spécifique auquel elle a été soumise** (par exemple, en poudre, précongelée, lyophilisée, congelée, concentrée, fumée), lorsque l'omission de cette indication est susceptible d'induire l'acheteur en erreur;
- Le **règlement (annexe VI)** contient des informations spécifiques accompagnant la dénomination de certaines denrées alimentaires.



Liste des Ingrédients

- Cette liste doit présenter ou être précédée d'un titre approprié, constitué du terme "**Ingrédients**" ou de ce qui le comprend.
- Vous devez **énumérer tous les ingrédients** de l'aliment, dans **l'ordre décroissant de leur poids** au moment de l'utilisation ou du pourcentage présent dans le produit ;
- Le **règlement (annexe VII)** contient des indications pour la désignation des ingrédients.
- Il existe des critères spécifiques pour la liste des ingrédients, et il faut tenir compte du fait qu'elle n'est **pas requise pour certains groupes d'aliments** et n'est **pas obligatoire pour d'autres**.



Exemples de cas où les listes d'ingrédients ne sont pas requises ou ne sont pas obligatoires

Liste d'ingrédients non requise

- Fruits et légumes frais, y compris les pommes de terre, qui n'ont pas été épluchés, coupés ou traités d'une autre manière ;
- Les vinaigres de fermentation, lorsqu'ils proviennent exclusivement d'un seul produit de base, et à condition qu'aucun autre ingrédient ne leur ait été ajouté ;
- Eau conditionnée;
- Boissons alcoolisées standardisées

Liste d'ingrédients non obligatoire

- Additifs et enzymes alimentaires :
 1. dont la présence dans une denrée alimentaire donnée est uniquement due au fait qu'il est contenu dans un ou plusieurs ingrédients de cette denrée, conformément au principe de transfert mentionné à l'article 18, paragraphe 1. 1, points a) et b), du règlement (CE) n° . 1333/2008, et à condition qu'ils n'aient aucune fonction technologique dans le produit fini, ou
 2. qui sont utilisés comme aides technologiques ;

Ingrédients ou auxiliaires technologiques ou dérivés d'une substance ou d'un produit qui provoquent des allergies ou des intolérances

Les ingrédients ou auxiliaires technologiques qui provoquent des allergies ou des intolérances - les allergènes, utilisés dans la fabrication ou la préparation d'une denrée alimentaire et qui continuent à être présents dans le produit fini, même sous une forme altérée.

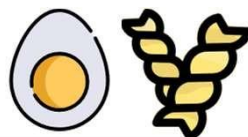
- **Doivent être indiqués** dans la liste des ingrédients.
- **Le nom de la substance doit être mis en évidence** par une graphie qui la distingue clairement

Céréales contenant du gluten	Crustacés et fruits de mer	Oeufs et produits aux oeufs	Poisson et produits au poisson	Arachides, soja	Lait et produits au lait	Fruits à coque et produits aux noix	des concentrations de sulfite in de 10mg/kg ou plus
	Mollusques et produits en contenant	Fèves de soja et produits au soja	Céleri	Moutarde	Lupin	Graines de sésame	

- Le **règlement (annexe II)** indique les substances ou produits qui provoquent des allergies - Substances ou produits qui provoquent des allergies ou des intolérances.
- Voir notre module de formation P1-M7 pour plus d'informations sur les allergènes.



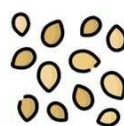
14 Allergènes à déclarer



<p>Céleri</p> <p>Il s'agit des branches, des feuilles, des graines et de la racine appelée le céleri rave.</p> <p>On trouve souvent le céleri dans le sel de céleri, les salades, certains produits de viande, les soupes et les bouillons en cubes.</p>	<p>Céréales contenant du gluten</p> <p>Le blé (tel que l'épeautre, le blé de Khorasan, le Kamut), le seigle, l'orge et l'avoine. Il est souvent présent dans les aliments qui contiennent de la farine, tels que la chapelure, le pain, les gâteaux, la pâte à frire, le couscous, les produits carnés, les pâtes, les pâtisseries, certaines poudres à lever, les sauces, les soupes et les aliments frits qui sont saupoudrés de farine.</p>	<p>Crustacés Les crabes, homards, crevettes et langoustines sont des crustacés.</p> <p>La pâte de crevettes, souvent utilisée dans les currys ou les salades thaïs et d'Asie du Sud-Est, est un ingrédient à ne pas négliger.</p>	<p>Oeufs</p> <p>Les œufs sont souvent présents dans les gâteaux, certains produits carnés, la mayonnaise, les mousses, les pâtes, les quiches, les sauces et les pâtisseries ou les aliments badigeonnés ou glacés à l'œuf.</p>	<p>Poisson</p> <p>Vous le trouverez présent dans certaines sauces de poisson, pizzas, relishes, sauces de salade, cubes de bouillon et sauce Worcestershire .</p>	<p>Lupin</p> <p>Bien que le lupin soit une fleur, il est également utilisé pour fabriquer de la farine.</p> <p>La farine et les graines de lupin peuvent être utilisées dans certains types de pain, de pâtisseries et même dans les pâtes.</p>	<p>Lait Le lait est un ingrédient commun du beurre, du fromage, de la crème, des poudres de lait et des yaourts.</p> <p>Il peut également être présent dans les aliments badigeonnés ou glacés au lait, ainsi que dans les soupes et sauces en poudre.</p>
---	--	--	--	--	--	---

Sources : REGULATION (EU) No 1169/2011 - Annex II & UK Food Standards Agency

14 Allergènes à déclarer



<p>Mollusques Il s'agit notamment des moules, des escargots terrestres, des calmars et des buccins, mais on les trouve aussi souvent dans la sauce aux huîtres ou comme ingrédient des ragoûts de poisson.</p>	<p>Moutarde La moutarde liquide, la moutarde en poudre et les graines de moutarde entrent dans cette catégorie. On trouve également cet ingrédient dans les pains, les currys, les marinades, les produits carnés, les sauces à salade, les sauces et les soupes.</p>	<p>Noix Les noix qui poussent sur les arbres, comme les noix de cajou, les amandes et les noisettes. On trouve les noix dans les pains, les biscuits, les biscottes, les desserts, les poudres de noix (souvent utilisées dans les currys asiatiques), les plats sautés, les glaces, le marzipan (pâte d'amande), les huiles de noix et les sauces.</p>	<p>Cacahuètes Les cacahuètes sont en fait une légumineuse qui pousse sous terre, c'est pourquoi on les appelle parfois des arachides. Les cacahuètes sont souvent utilisées comme ingrédient dans les biscuits, les gâteaux, les currys, les desserts, les sauces (comme la sauce saté), ainsi que dans l'huile d'arachide et la farine d'arachide.</p>	<p>Graines de sésame Ces graines se trouvent souvent dans le pain (sur les pains à hamburger par exemple), les gressins, le houmous, l'huile de sésame et le Tahini. Elles sont parfois grillées et utilisées dans les salades.</p>	<p>Soja Souvent présent dans le caillé de haricot, les haricots edamames, la pâte miso, les protéines de soja texturées, la farine de soja ou le tofu. Le soja est un ingrédient de base de la cuisine orientale. Il peut également être dans les sauces, les desserts, les glaces, les produits carnés et les produits végétariens.</p>	<p>Dioxyde de soufre (sulfites) Souvent utilisé dans les fruits secs tels que les raisins secs, les abricots secs et les pruneaux. Également utilisé dans les produits carnés, les boissons non alcoolisées, les légumes, ainsi que dans le vin et la bière. Si vous souffrez d'asthme, vous avez un risque plus élevé de développer une réaction au dioxyde de soufre.</p>
---	---	---	---	---	---	---

QUID (Déclaration Quantitative des Ingrédients)

QUID est l'abréviation de **Quantitative Ingredient Declaration** (déclaration quantitative des ingrédients).

Dans certaines circonstances, il est **nécessaire d'indiquer sur l'étiquette la quantité, en pourcentage, d'un ingrédient ou d'une catégorie d'ingrédients** utilisés dans la fabrication ou la préparation d'une denrée alimentaire, en particulier si un ingrédient est mis en évidence sur l'étiquette par des mots, des images ou des graphiques sur l'emballage.

Voir la diapositive suivante pour plus de détails.

- L'obligation d'indiquer le **QUID ne s'applique pas** aux aliments constitués d'un **seul ingrédient**, car la quantité d'un seul ingrédient correspondra dans tous les cas à 100 %.
- Il existe **d'autres cas spécifiques d'aliments préemballés pour lesquels le QUID n'est pas requis** (annexe VIII du règlement). En outre, le QUID n'est pas requis pour les "denrées alimentaires non préemballées" (denrées alimentaires proposées sans préemballage, ou emballées dans les locaux de vente à la demande du consommateur ou préemballées pour la vente directe), sauf si les États membres ont adopté des règles nationales l'exigeant pour ces denrées alimentaires.

AH0



Dans quelles situations le QUID est-il obligatoire?

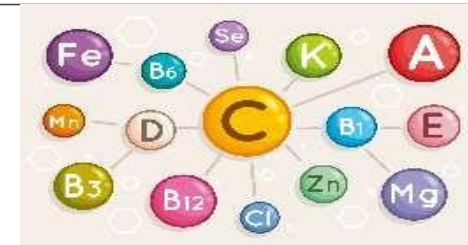


Il est **obligatoire** dans les cas où l'ingrédient ou la catégorie d'ingrédients :

- **Figure dans le nom de la denrée alimentaire**, ou peut inciter le consommateur à l'associer à son nom.
- Est **mis en évidence sur l'étiquette** par des mots, par des images ou par une représentation graphique.
- Est **essentielle pour caractériser une denrée alimentaire** et la distinguer des produits avec lesquels elle peut être confondue, du fait de sa dénomination ou de son aspect.
- Le **règlement (annexe VII)** définit les règles relatives à l'indication quantitative des nutriments.

Quantité nette de denrées alimentaires :

- Exprimée, selon les cas, en litre, centilitre, millilitre, kilogramme ou gramme.
- Les unités de volume doivent être utilisées pour les liquides et les unités de masse pour les autres produits.
- Le **règlement (annexe IX)** définit les règles d'indication de la quantité nette.



Vous devez présenter un QUID si l'ingrédient :

- figure **dans le nom de l'aliment** (par exemple, les termes "mûre" et "pomme" dans une tarte aux mûres et aux pommes).
- est **habituellement associé à ce nom** par le consommateur (par exemple "lait ou fromage" dans une quiche)
- est **mis en évidence par des mots, des images ou des graphiques** sur l'étiquette (par exemple, s'il y a une image de mûres sur l'étiquette).
- **caractérise un aliment et le distingue** des produits ayant un nom ou une apparence similaire - par exemple, une lasagne faite avec du porc doit faire apparaître le QUID du porc parce qu'il **caractérise le produit et le distingue** d'une lasagne qui est habituellement faite avec du bœuf.



Ingredients

INGREDIENTS: Bramley Apple and Blackcurrant Filling (48%) (Sugar, Diced Bramley Apples (16%), Blackcurrants (12%), Bramley Apple Purée (11%)), Humectant: Vegetable Glycerine, Blackcurrant Purée (4.6%), Glucose Syrup, Dextrose, Cornflour, Acids: Adipic Acid, Citric Acid, Preservatives: Potassium Sorbate, Sodium Metabisulphite (**Sulphites**), **Sulphur Dioxide**, Fortified Wheat Flour (**Wheat Flour**), Calcium Carbonate, Iron, Nicotin, Thiamin), Vegetable Oil (Rapeseed, Palm), Glucose Syrup, Sugar, Salt, Dextrose, Preservative: Potassium Sorbate.



INGREDIENTS

Whole **Milk** · Pasteurised **Egg** (16%) · Maple Cured Smoked Bacon (16%) · Pork (84%) · Water · Potato Starch · Sugar · Salt · Maple Syrup · Stabiliser: E451 · Antioxidant: E301 · Preservative: Sodium Nitrite · Mature Cheddar Cheese (**Milk**) (9%) · Emmental Cheese (**Milk**) (8%) · Single Cream (**Milk**) · Rice Flour · Maize Flour · Potato Starch · Butter (**Milk**) · Palm Oil · Rapeseed Oil · Modified Maize Starch · Stabiliser: Guar Gum · Tapioca Starch · Salt · Dextrose · Dried **Mustard** · Raising Agent: Sodium Bicarbonate, E450.

For allergens see ingredients in bold.

Marquage de date

Les questions clés pour la conception du marquage de la date en accord avec le règlement sont les suivantes

Quelles produits alimentaires doivent être marqués d'une date ?

Le marquage de date sera-t-elle utilisée pour indiquer si un aliment peut être consommé en toute sécurité ?

Le marquage de date sera-t-elle utilisée pour informer le consommateur que la qualité de l'aliment peut se détériorer après la date, mais qu'il est encore possible de consommer le produit en toute sécurité ?

Quelle est la marge recommandée pour les notes de date admissibles dans le pays ?

Quelle devrait être la langue/terminologie recommandée pour présenter le marquage de la date et quel est le format recommandé ?

Quelles sont les exigences des pays importateurs en matière d'exportation de produits alimentaires du pays ?

Marquage de date

Date de fabrication

Désigne la date à laquelle l'aliment devient le produit tel qu'il est présenté.
Ce n'est pas une indication de la durabilité du produit.

Daté du

Désigne la date à laquelle l'aliment est placé dans le contenant immédiat dans lequel il sera finalement vendu.
Ceci n'est pas une indication de la durabilité du produit

A consommer avant

Il s'agit de la date qui signifie la fin de la période, dans toutes les conditions de stockage indiquées, pendant laquelle le produit non ouvert restera entièrement commercialisable et conservera toutes les qualités spécifiques pour lesquelles des allégations implicites ou explicites ont été faites.
Toutefois, au-delà de cette date, l'aliment peut encore être consommable.

Date limite de

La date qui signifie la fin de la période, dans les conditions de stockage indiquées, après laquelle le produit ne doit pas être vendu ou consommé pour des raisons de sécurité et de qualité.

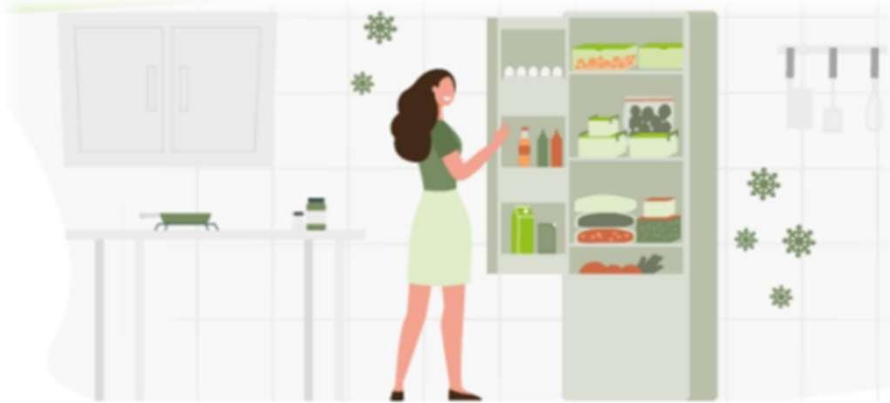
Date limite de consommation

- Le Règlement (UE) N° 1169/2011 (Annexe X) contient toutes les informations pour l'indication correcte de la date.

L'indication de la date de durabilité minimale n'**est pas requise** dans les cas suivants :

- **Fruits et légumes frais, y compris les pommes de terre**, qui n'ont pas été épluchés, coupés ou traités d'une autre manière.
- **Vins, vins de liqueur, vins mousseux, vins aromatisés et autres produits similaires** obtenus à partir de fruits autres que le raisin, ainsi que les boissons relevant du code NC 2206 00 obtenues à partir de raisin ou de moût de raisin.
- **Boissons ayant un degré alcoolique au volume égal ou supérieur à 10 %.**
- Les **produits de boulangerie ou de pâtisserie** qui, par leur nature, sont consommés normalement dans les 24 heures suivant leur fabrication.
- **Vinaigres;**
- **Sel de table;**
- **Sucre à l'état solide;**
- **Produits de confiserie** composés essentiellement de sucres aromatisés et/ou colorés.
- **Chewing-gum** et produits similaires à mâcher

Conditions spéciales de conservation et/ou conditions d'utilisation



Pour les **yaourts**, par exemple : "Conserver entre 0°C et 6°C", car le produits se détériore s'il est conservé à température ambiante.

Si les produits alimentaires nécessitent des **conditions particulières de stockage et/ou d'utilisation**, il convient de fournir des **instructions d'utilisation et de conservation après ouverture de l'emballage**, à savoir la période de consommation, lorsque cela est approprié.



Nom et adresse de l'exploitant de l'entreprise

Les responsabilités suivantes s'appliquent aux exploitants du secteur alimentaire au sein de l'UE :

- L'exploitant du commerce alimentaire responsable de l'information sur les denrées alimentaires doit être **l'exploitant sous le nom ou la raison sociale duquel la denrée alimentaire est commercialisée**, ou si cet exploitant n'est pas établi dans l'Union européenne, **l'importateur pour le marché de l'Union**.
- Les responsables de l'information sur les denrées alimentaires doivent **garantir la présence et l'exactitude des informations** en accord avec la législation applicable en matière d'information sur les denrées alimentaires et les exigences des dispositions nationales concernées.
- Les exploitants du secteur alimentaire doivent veiller, dans les entreprises qu'ils contrôlent, à ce que les informations sur les denrées alimentaires non préemballées destinées au consommateur final ou aux établissements de restauration soient **transmises à l'exploitant du secteur alimentaire** qui reçoit ces denrées, afin que, sur demande, les informations obligatoires puissent être fournies au consommateur final.



Nom et adresse de l'exploitant de l'entreprise

Le gouvernement britannique a défini les responsabilités suivantes pour les exploitants du secteur alimentaire au Royaume-Uni et en Irlande du Nord :

Indiquer le nom et l'adresse de l'exploitant du secteur alimentaire

Vous devez indiquer le nom et l'adresse de l'entreprise sur l'emballage ou l'étiquette des produits alimentaires préemballés. Il doit s'agir soit :

- du nom de l'entreprise sous le nom duquel l'aliment est commercialisé
- de l'adresse de l'entreprise qui a importé l'aliment.

Les denrées alimentaires préemballées ou les caséines vendues dans l'Irlande du Nord doivent comporter une adresse FBO du pays ou de l'UE. Si le FBO n'est pas situé dans l'Irlande du Nord ou l'UE, incluez l'adresse de votre importateur, basé dans le pays ou dans l'UE.

Vous pouvez continuer à utiliser une adresse UE, Grande-Bretagne ou Irlande du Nord pour le FBO sur les aliments préemballés ou les caséines vendus en Grande-Bretagne jusqu'au 30 septembre 2022.

À partir du 1er octobre 2022, les denrées alimentaires préemballées ou les caséines vendues en Grande-Bretagne devront comporter une adresse britannique pour le FBO. Si le FBO n'est pas au Royaume-Uni, incluez l'adresse de votre importateur, basé au Royaume-Uni.

L'adresse doit être une adresse physique à laquelle votre entreprise peut être contactée par courrier. Vous ne pouvez pas utiliser une adresse électronique ou un numéro de téléphone.



Pays d'origine et lieu de provenance

La mention du pays d'origine ou du lieu de provenance prévue dans l'article 26 du règlement (UE) 1169/2011 **est obligatoire dans les cas suivants :**



- **Lorsque l'omission de cette indication est susceptible d'induire le consommateur en erreur quant au pays ou au lieu d'origine réel du produit alimentaire.**

Si le pays d'origine, ou le lieu de provenance de l'aliment, est indiqué et qu'il n'est pas le même que celui de son ingrédient primaire, il convient d'indiquer que le pays d'origine, ou le lieu de provenance de l'ingrédient primaire, est différent du pays d'origine, ou du lieu de provenance de l'aliment.

- Par exemple, si un produit "Sauce barbecue texane" affiche un drapeau des États-Unis sur le dessin de l'étiquette, mais n'est pas fabriqué aux États-Unis, une déclaration du pays d'origine est requise.
- Le règlement (annexe XI) établit les **types de viande** pour lesquels **cette mention est obligatoire**.
- Le gouvernement britannique fournit des conseils complets sur **l'étiquetage de la viande, du poisson et des fruits de mer pour les entreprises britanniques**. Ces conseils sont nécessaires pour éviter d'induire le consommateur en erreur.

Clarté et champ de vision requis pour les informations figurant sur l'emballage

Les informations figurant sur les étiquettes doivent être **indélébiles et difficiles à enlever**, afin qu'elles restent lisibles pendant toute la durée de vie du produit.

Le concept de "champ de vision" s'applique aux informations suivantes

- la **quantité nette** de l'aliment (par exemple, le poids ou le volume)
- le **degré d'alcool** par volume (pour les boissons contenant plus de 1,2% d'alcool)

Cela signifie que le client **doit pouvoir voir** toutes les informations suivantes **en même temps que le nom** de l'aliment.

Il est de coutume que les entreprises veillent à ce que les étiquettes de leurs produits alimentaires soient **claires et faciles à lire**, et qu'elles fassent preuve de considération à l'égard des personnes souffrant de troubles de la vue lors du choix de la conception générale de l'emballage, notamment en ce qui concerne les **contrastes de couleur** entre le texte et le fond de l'emballage.



Tailles de police requises pour les informations sur l'emballage

Toutes les **informations obligatoires** figurant sur une étiquette **doivent être imprimées** à l'aide d'une police de caractères dont la **hauteur x minimale est de 1,2 millimètre**.

Voir "6" dans le schéma qui illustre comment la hauteur x doit être de 1,2 millimètres.

Si la plus grande surface de l'emballage est **inférieure à 80 cm carrés**, vous pouvez utiliser une hauteur x minimale de 0,9 mm.

x-HEIGHT



Legend

1	Ascender line
2	Cap line
3	Mean line
4	Baseline
5	Descender line
6	x-height
7	Font size

Source : gov.uk

Résumé des tailles de police requises pour les informations figurant sur l'emballage

Item	Larger Surface				Montant net
	$\geq 80\text{cm}^2$	$< 80\text{cm}^2$	$< 25\text{cm}^2$	$< 10\text{cm}^2$	$< 5\text{g}/5\text{ml}$
Taille de police (hauteur X)	1,2 mm	0,9 mm	0,9 mm	0,9 mm	-
A) Nom légal actuel ou descriptif	Oui	Oui	Oui	Oui	-
B) Liste d'ingrédients	Oui	Oui	Oui	Non*	-
C) Allergènes	Oui	Oui	Oui	Oui	-
D) QUID de certains ingrédients	Oui	Oui	Oui	Non	-
E) Quantité nette	Oui	Oui	Oui	Oui	Non
F) Date de durabilité minimale/Date limite de consommation	Oui	Oui	Oui	Oui	
G) Conditions spéciales de stockage/utilisation	Oui	Oui	Oui	Non	-
H) Nom et adresse de l'exploitant	Oui	Oui	Oui	Non	-
I) Pays d'origine ou lieu de provenance (si nécessaire)	Oui	Oui	Oui	Non	-
J) Mode d'emploi	Oui	Oui	Oui	Non	-
K) Teneur en alcool ($>1.2\%$ vol)	Oui	Oui	Oui	Non	-
L) Nutritionnel declaration	Oui	Oui	Oui	Non	-

Note 1: a), e), and k) in the table are printed on the label

Note 2 : les points a), f), g) et h) doivent figurer sur l'emballage extérieur dans lequel les produits préemballés sont présentés pour la commercialisation.

Note 3 : d'autres exemptions à la déclaration nutritionnelle sont indiquées à l'annexe V du règlement. Ces informations doivent être fournies par d'autres moyens ou mises à disposition à la demande du consommateur.

Étiquetage de la teneur en alcool



L'étiquetage d'une **boisson alcoolisée** doit contenir

- le **nombre de verres standard**,
- **Le degrés d'alcool par volume (% Alc/Vol)** et
- une étiquette **d'avertissement pour grossesses**

Tout **autre aliment** nécessite

- Une déclaration de % Alc/Vol lorsque la teneur est supérieure à 1.15% Alc/Vol (alcool par volume)

Traçabilité et étiquetage

L'objectif de **l'étiquetage des produits alimentaires** est de fournir aux consommateurs des **informations pertinentes**, de **faciliter leurs choix** et de **les protéger contre les pratiques déloyales ou trompeuses**.

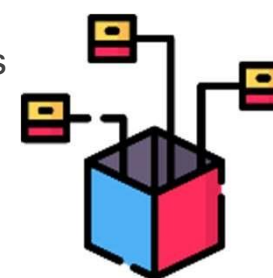
L'étiquetage de traçabilité peut être utilisé pour améliorer la fiabilité de l'étiquetage des produits alimentaires et sa crédibilité auprès des consommateurs, car ceux-ci peuvent comprendre le parcours d'un produit sans devoir effectuer des recherches approfondies.

Tout aussi important, en permettant **l'identification des produits et le suivi de leur chaîne d'approvisionnement**. Le système de traçabilité facilite le contrôle de **l'authenticité et de la véracité de l'étiquetage**, ainsi que **la préservation de l'identité de produits spécifiques**.

Les systèmes de traçabilité utilisent souvent un **"code de lot"** ou un **"numéro de lot"** lié aux registres de production du fabricant et imprimé sur un emballage spécifique pour indiquer sa date de production.

Cela permet de **remonter jusqu'au lot de production de chaque emballage individuel** et, à partir de là, ses enregistrements devraient être **liés à un large éventail d'informations** telles que les ingrédients et les lots d'emballage utilisés et les lignes de traitement et d'emballage sur lesquelles il a été produit.

Cela garantit qu'en cas de problème avec le produit en question, tout **rappel de produit** est effectué de manière **efficace**, et que **les autorités compétentes peuvent agir plus efficacement**, renforçant ainsi **la sécurité des consommateurs et limitant les pertes de stock aux seuls lots affectés par le problème**.



Règlement spécifique sur l'étiquetage des aliments

Il existe des réglementations spécifiques en matière d'étiquetage, dans certaines situations, notamment pour : les allergènes, les conditionneurs, les conditions de stockage et l'information du consommateur.

Pour les allergènes, la réglementation est définie dans le règlement (UE) n° 1169/2011, annexe II. Elle définit les éléments suivants :

S'ils sont présents dans l'aliment, les allergènes doivent être visibles et mis en évidence dans la liste des ingrédients.

Les exigences de déclaration des allergènes couvrent également les aliments non préemballés, y compris les aliments vendus dans les restaurants et les cafés.

Fo
le

y attention |  Food Standards Agency | on of national

Pour les entreprises
britanniques, la FSA fournit
des conseils ici.

Informations nutritionnelles légalement requises

L'inclusion d'informations nutritionnelles sur l'étiquette de votre produit fini est une **obligation légale** dans de nombreux pays du monde dont l'Union européenne et le Royaume-Uni.

Lorsque vous fournissez des informations nutritionnelles, vous êtes **légalement tenu de déclarer 7 éléments d'information** sur l'emballage du produit.

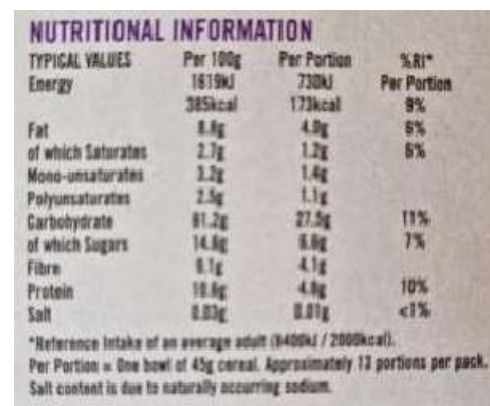
Ceux-ci sont :

- La **valeur énergétique** - qui est exprimée en **kcal**s (abréviation de kilocalories), et aussi en **kJ** (abréviation de kilojoules).
 - Une kilocalorie est un autre mot pour désigner ce que l'on appelle communément une calorie, de sorte que 1 000 calories s'écrivent 1 000 kcal.
- Les kilojoules sont la mesure métrique des calories.

- Montant de :
 - **Matières grasses**
 - **Graisses saturées**
 - **Glucides**
 - **Sucres**
 - **Protéines**

Cette information, qui figure généralement au dos ou sur le côté de l'emballage, doit être déclarée **pour 100g ou 100ml de produit**.

Cependant, de nombreuses marques choisissent également d'afficher des informations calculées par portion pour être plus utiles aux consommateurs.



TYPICAL VALUES	Per 100g	Per Portion	%RI*
Energy	1619kJ	730kJ	8%
	385kcal	173kcal	8%
Fat	8.8g	4.0g	8%
of which Saturates	2.7g	1.2g	8%
Mono-unsaturates	3.2g	1.4g	
Polysaturates	2.9g	1.3g	
Carbohydrate	61.2g	27.5g	11%
of which Sugars	14.8g	6.6g	7%
Fibre	8.1g	4.1g	
Protein	19.8g	4.8g	10%
Salt	0.03g	0.01g	<1%

*Reference Intake of an average adult (8400kJ / 2000kcal).
Per Portion = one bowl of 45g cereal. Approximately 13 portions per pack.
Salt content is due to naturally occurring sodium.



Información nutricional (producto preparado)			
Declaração nutricional (produto preparado)			
	Por 100g	1 Porción/1 Porção (60g)**	%
Valor energético/Energia	1475 kJ/ 349 kcal	885 kJ/ 209 kcal	10 %
Grasas /Lípidos	3,0 g	1,8 g	3 %
- de las cuales saturadas / - dos quais saturados	0,5 g	0,3 g	2 %
Hidratos de carbono / - de los cuales azúcares	53,0 g	31,8 g	12 %
- dos quais açúcares	1,5 g	0,9 g	1 %
Proteínas	23,0 g	13,8 g	28 %
Sal	0,08 g	0,05 g	<1 %

Exemples d'informations nutritionnelles au **format tabulaire** pour 100g et par portion

Informations nutritionnelles facultatives et exemptions

Déclarations nutritionnelles facultatives

Si vous le souhaitez, le contenu de la déclaration nutritionnelle obligatoire **peut être accompagné** de l'indication des quantités d'un ou plusieurs des éléments suivants :

- **Graisses monoinsaturées**
- **Graisses polyinsaturées**
- **Polyols**
- **Amidon**
- **Fibres**
- **Certaines vitamines ou minéraux peuvent être** présents en quantités significatives, comme indiqué à l'annexe XIII, partie A, du règlement 1169/2011.

Produits alimentaires exemptés de déclaration nutritionnelle

Certains aliments sont **exemptés** de l'obligation de déclaration nutritionnelle. Vous trouverez des détails à ce sujet à l'annexe V du règlement (UE) n° 1169/2011 relatif à l'information des consommateurs sur les denrées alimentaires.

Les exemptions concernent principalement les **produits alimentaires peu transformés** et ceux qui ont **peu de valeur nutritive**, par exemple une herbe, de l'eau ou du sel.

Les denrées alimentaires fournies directement par le fabricant de petites quantités de produits au consommateur final ou à des établissements de détail locaux fournissant directement le consommateur final sont également exonérées en vertu de l'annexe V, point 19.

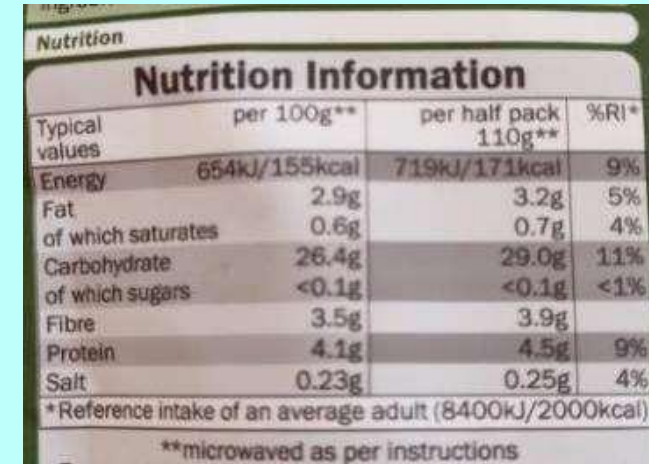
Nutrition	per 100g	per burger	% adult RI per burger
Typical values (grilled)			
Energy kJ	574	976	
Energy kcal	136	232	10%
Fat	3.8g	6.5g	8%
of which saturates	2.3g	4.0g	17%
- mono-unsaturates	1.0g	1.7g	-
- polyunsaturates	<0.1g	0.2g	-
Carbohydrate	1.7g	2.9g	1%
of which sugars	<0.5g	0.9g	1%
- starch	<0.5g	<0.5g	-
Fibre	<0.5g	0.9g	-
Protein	23.6g	40.1g	67%
Salt	0.73g	1.24g	17%

Exemple d'informations nutritionnelles présentant les **nutriments obligatoires et facultatifs** déclarés

Présentation des informations nutritionnelles sur vos emballages

L'information doit être présentée et exprimée de manière spécifique - notamment

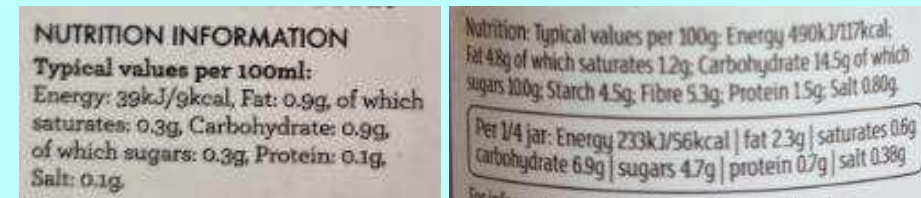
- sous forme tabulaire avec les chiffres alignés
- lorsque l'espace ne le permet pas, la déclaration peut apparaître sous forme linéaire
- la valeur énergétique doit être exprimée en kilojoules (kJ) et en kilocalories (kcal)
- la quantité de nutriments doit être exprimée en grammes (g)
- tous les éléments doivent être inclus **les uns à côté des autres**. Les éléments doivent être présentés ensemble dans un format clair et, si nécessaire, dans l'ordre de présentation prévu à l'annexe XV de l'EU FIC.
- les informations nutritionnelles doivent être exprimées par 100 g/ml, en utilisant les unités de mesure spécifiées dans le règlement 1169/2011
- les vitamines et minéraux doivent être exprimés par 100g/ml et en pourcentage de l'apport de référence (IR)



Typical values	per 100g**	per half pack 110g**	%RI*
Energy	654kJ/155kcal	719kJ/171kcal	9%
Fat	2.9g	3.2g	5%
of which saturates	0.6g	0.7g	4%
Carbohydrate	26.4g	29.0g	11%
of which sugars	<0.1g	<0.1g	<1%
Fibre	3.5g	3.9g	
Protein	4.1g	4.5g	9%
Salt	0.23g	0.25g	4%

* Reference intake of an average adult (8400kJ/2000kcal)
**microwaved as per instructions

Exemple d'informations nutritionnelles sous forme tabulaire pour 100g et par demi-portion de paquet



NUTRITION INFORMATION
Typical values per 100ml: Energy: 39kJ/9kcal, Fat: 0.9g, of which saturates: 0.3g, Carbohydrate: 0.9g, of which sugars: 0.3g, Protein: 0.1g, Salt: 0.1g.
Nutrition: Typical values per 100g: Energy 490kJ/117kcal; Fat 48g of which saturates 12g; Carbohydrate 14.5g of which sugars 10g; Starch 4.5g; Fibre 5.3g; Protein 1.5g; Salt 0.80g.
Per 1/4 jar: Energy 233kJ/56kcal fat 2.3g saturates 0.6g carbohydrate 6.9g sugars 4.7g protein 0.7g salt 0.38g

Exemples d'informations nutritionnelles en format linéaire pour 100ml, pour 100g et par portion

Types d'allégations sur les emballages



- Il existe différents types d'allégations, répertoriés ci-dessous :
- **Une "allégation"** est un message ou une représentation, non obligatoire en vertu de la législation communautaire ou nationale de l'UE, y compris toute représentation imagée, graphique ou symbolique, sous quelque forme que ce soit, qui **déclare, suggère ou sous-entend** qu'une denrée alimentaire possède des **caractéristiques** particulières.
- **Une "Allégation nutritionnelle"** est une allégation qui **déclare, suggère ou sous-entend** qu'un aliment possède des **propriétés nutritionnelles bénéfiques** particulières en raison de l'énergie (valeur calorique) qu'il fournit à une valeur réduite ou accrue, ou ne fournit pas, et des nutriments ou autres substances qu'il contient en proportion réduite ou accrue, ou ne contient pas.
- **Une "Allégation de santé"** est une allégation qui **affirme, suggère ou sous-entend** l'existence d'une **relation entre une catégorie de denrées alimentaires ou l'un de ses composants et la santé.**
- **Une "Allégation de réduction d'un risque de maladie"** est une allégation de santé qui **affirme, suggère ou sous-entend** que la consommation d'une catégorie de denrées alimentaires ou de l'un de ses composants **réduit de manière significative un facteur de risque d'apparition d'une maladie.**

Faire des allégations nutritionnelles et de santé sur les produits

- La liberté de faire une allégation est soumise à une réglementation stricte.
- L'objectif de ces règles sur les allégations nutritionnelles et de santé est de garantir que, dans l'Union européenne et au Royaume-Uni, toute allégation concernant l'étiquetage, la présentation d'une denrée alimentaire ou la publicité, **soit claire, précise et fondée sur des preuves scientifiques, protégeant ainsi le consommateur** et, simultanément, **promouvant l'innovation et assurant une concurrence loyale**.
- La Commission européenne présente, sur son site web, **un registre des allégations nutritionnelles et de santé autorisées et rejetées**, afin d'assurer une transparence totale pour les consommateurs et les opérateurs du secteur alimentaire.
- Des conseils pour les entreprises britanniques sont fournis par le [gouvernement britannique](#) [ici](#)



AH0

Portée des allégations nutritionnelles

- Uniquement les allégations nutritionnelles figurant dans l'annexe des règlements du CE n° 1924/2006, de l'UE n° 116/2010 et n° 1047/2012, concernent les nutriments et constituants alimentaires suivants :

Règlement (CE) n° 1924/2006

Règlement (UE) n° 1047/2012

- Valeur énergétique
- Graisse
- Graisses saturées
- Sucres
- Sodium/Sel
- Fibres
- Protéines
- Vitamines and Minéraux

Règlement (UE) n° 116/2010

- Acide gras omega 3
- Graisses monoinsaturées
- Graisses polyinsaturées
- Graisses non saturées



Systemes d'etiquetage nutritionnel

Les systemes d'etiquetage adoptes entre et dans les pays varient considerablement.

En 2018, 15 pays en Europe, dont 11 dans l'UE, ont ete identifies comme ayant une politique d'etiquetage interpretatif sur le devant de l'emballage approuvee par le gouvernement, 13 d'entre eux ayant adopte des logos d'approbation.

Ces systemes d'etiquetage visent a etre faciles a lire et utilisent souvent un code de couleurs combine a un indicateur gradue, afin d'aider les consommateurs d'ages, de statuts socio-economiques et de milieux culturels differents a identifier des produits plus sains.

Si votre entreprise prevoit d'exporter, vous souhaitez peut-etre adapter vos informations nutritionnelles sur l'emballage a la presentation que les consommateurs du pays concerne ont l'habitude de voir.

Nutrition Information		Per 100 g
		%Reference Intake RI
Energy	485 kJ / 117 kcal	6% RI
Fat	8 g	11% RI
Of which Saturates	3,7 g	19% RI
Carbohydrate	9 g	3% RI
Of which Sugars	8 g	9% RI
Protein	1,4 g	3% RI
Salt	0,02 g	0% RI
Vitamin C	14,81 mg	19% RI

Salt content is exclusively due to the presence of naturally occurring sodium.
Reference intake of an average adult (8 400 kJ / 2 000 kcal)

INGREDIENTS: Mandarin Oranges (37.9%), Light Whipping Cream (Milk), Pears (12.4%), Peaches (7.7%), Thompson Seedless Grapes (7.6%), Apple (7.5%), Banana (5.9%), English Walnuts (Tree Nuts)



Modified Reference Intakes



Multiple Traffic Lights



Logo Nutri-Score / Santé Publique France 2017



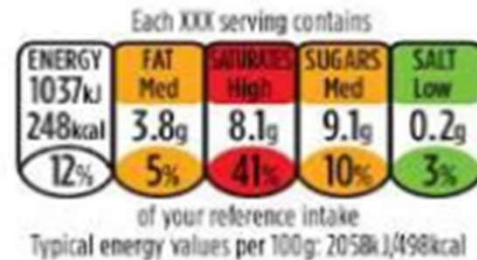
SENS

Exemples de types de systèmes d'étiquetage nutritionnel

Les systèmes interprétatifs/informatifs : ils fournissent des informations sous forme de conseils pour aider les consommateurs à comprendre le caractère relativement sain des produits alimentaires. Ils fournissent des informations factuelles, sans jugement ou orientation spécifique sur la qualité nutritionnelle d'un produit alimentaire (parfois appelé réducteur).



Résumé ou basé sur les nutriments : présente un indicateur global de l'état de santé d'un produit, basé sur une combinaison de plusieurs critères nutritionnels, ou fournit des informations sur un ensemble de nutriments.

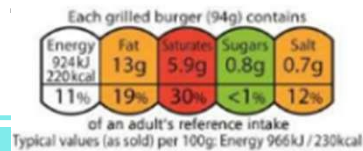


Des systèmes d'"indicateurs sommaires" qui fournissent plutôt une appréciation synthétique de la qualité nutritionnelle/de la santé globale du produit.

Ces systèmes peuvent être subdivisés en deux catégories : les **indicateurs "positifs"** (logos d'approbation), qui ne peuvent être appliqués qu'aux aliments répondant à certains critères nutritionnels, et les **indicateurs "gradués"**, qui fournissent des informations globales et graduées sur la qualité nutritionnelle des aliments et peuvent être appliqués à tous les produits alimentaires.

Les systèmes "spécifiques aux nutriments", qui fournissent des informations nutritionnelles plus ou moins détaillées sur des nutriments spécifiques.




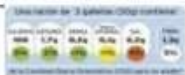




Cette catégorie peut être subdivisée en sous-catégories **"numériques"** et **"à un code couleur"**.



Tonalité du jugement (pour les schémas interprétatifs) : selon la mesure dans laquelle les étiquettes fournissent un jugement direct sur la santé du produit.



Système d'étiquetage Nutritionnel dans les pays de l'UE

<i>Taxonomies put forward in the literature</i>				<i>Examples of FOP schemes</i>	<i>Developer</i>	<i>EU Member State</i>	
Nutrient-specific labels	Numerical	Non-directive	Reductive (non-interpretative)	<i>Reference Intakes label</i>		<i>Private</i>	<i>Across the EU</i>
				<i>NutrInform Battery</i>		<i>Public</i>	<i>IT</i>
	Colour-coded	Semi-directive	Evaluative (interpretative)	<i>UK FOP label</i>		<i>Public</i>	<i>UK</i>
				<i>Other 'traffic light' labels</i>		<i>Private (retailers)</i>	<i>PT, ES</i>
Summary labels	Positive (endorsement) logos	Directive	Evaluative (interpretative)	<i>Keyhole</i>		<i>Public</i>	<i>SE, DK, LT</i>
				<i>Heart/Health logos</i>		<i>NGO</i>	<i>FI SI</i>
				<i>Healthy Choice</i>		<i>Private</i>	<i>CZ, PL</i> <i>Phased out in NL</i>
	Graded indicators			<i>Nutri-Score</i>		<i>Public</i>	<i>FR, BE</i> <i>ES, DE, NL, LU</i>

Systèmes d'étiquetage nutritionnel- Quelques exemples de pays de l'AHFES



GRANDE-BRETAGNE



ESPAGNE



FRANCE



PORTUGAL



Mise en place de l'étiquetage nutritionnel

L'étiquetage des denrées alimentaires est couvert par la loi (UE) N° 1169/2011.

Des conseils techniques destinés aux entreprises britanniques sont disponibles ici, sur le site gov.uk

L'étiquetage d'un produit est réalisé lors de son développement.

Ces valeurs déclarées doivent être des valeurs moyennes, établies, selon la situation, à partir de :

- l'analyse de la denrée alimentaire effectuée par le fabricant ou à sa demande;
- Du calcul effectué à partir des valeurs moyennes connues ou réelles des ingrédients utilisés (tables de composition des aliments);
- Des calculs effectués à partir de données généralement établies et de données acceptées



Tester vos produits à des fins d'étiquetage

Consultez notre module de formation

P5-M7Le test des produits dans le processus de
développement

pour obtenir des conseils sur les tests nécessaires à
realiser pour générer des données importantes sur les
informations à inclure sur les étiquettes de vos produits

La législation sur les allégations va plus loin que l'emballage

La réglementation (CE) N° 1924/2006 et la législation britannique qui en découle ont une large portée et ne s'appliquent pas seulement à ce que vous dites sur votre emballage, mais aussi à toutes vos activités de marketing et de publicité.

Elle harmonise les dispositions législatives, réglementaires et administratives relatives aux allégations nutritionnelles et de santé, garantissant ainsi un niveau élevé de protection des consommateurs.

Elle s'applique aux allégations nutritionnelles et de santé faites dans les **communications commerciales**, que ce soit sur **l'étiquetage**, la **présentation** ou la **publicité des denrées alimentaires** destinées à être fournies en tant que telles au consommateur final.

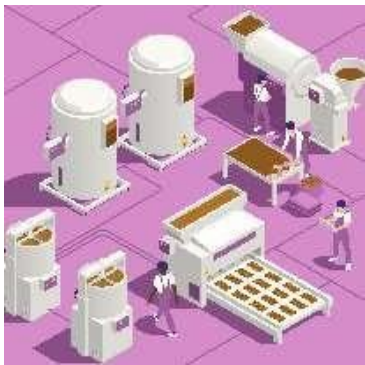
Elle est également applicable aux **denrées alimentaires destinées à l'approvisionnement des restaurants, hôpitaux, écoles, cafétérias et autres établissements de restauration collective.**

Ces allégations nutritionnelles et de santé doivent être **factuelles**, **augmenter la consommation du produit** et **suggérer une alimentation saine et équilibrée.**

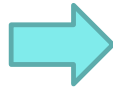
Mettre à jour votre étiquetage

Re-étiqueter un produit est nécessaire lorsque :

- Le produit a été **reformulé** - il peut s'agir d'un **changement d'ingrédients** ou de **pooids de l'emballage**, d'une **modification de la recette originale**, d'un **changement de fournisseur** ou de **provenance des matières premières** ou de **l'adhésion à un système de chaîne d'approvisionnement**.
- Une attention particulière doit être portée aux **changements de statut des allergènes** et il est bon de le souligner sur le devant de votre emballage car les consommateurs habitués à acheter votre produit peuvent ne pas vérifier l'étiquette en détail avant de consommer le produit reformulé.
- De **nouvelles législations** ou autres **changements légaux** (tels que le départ de la Grande-Bretagne de l'UE) peuvent nécessiter une modification de l'étiquetage.



Production



Etiquetage



Changement de matières premières/ingrédients



Changement de recette



Ré-étiquetage



Changement de fournisseur



Déclarations volontaires, termes de marketing et logos

Dans l'étiquetage, en plus des mentions obligatoires, **des mentions volontaires peuvent être faites** si le producteur le souhaite.

Cependant, elles sont **également soumises à certaines règles :**



- Elles ne peuvent pas induire le consommateur en erreur ;
- Elles ne peuvent être ambiguës ou prêter le consommateur à confusion ;
- Elles doivent, si besoin, être fondées sur des données scientifiques pertinentes ;
- Elles ne peuvent être présentées au détriment de l'espace disponible pour les mentions obligatoires ;

Étiquetage et symboles

- Les **symboles de certification** dans l'étiquetage sont utilisés comme la **garantie écrite donnée par un organisme de certification indépendant et impartial**, prouvant que le produit est **conforme aux exigences définies par les normes ou les spécifications techniques**.
- La certification a l'avantage de permettre à l'entreprise de **démontrer de manière impartiale et crédible la qualité, la fiabilité et les "performances" de ses produits**, afin de renforcer la confiance des clients ; de faire la différence face à la concurrence ; d'augmenter la compétitivité en réduisant les coûts de non-qualité ; d'améliorer l'image de l'entreprise ; c'est un moyen d'accéder à de nouveaux marchés et permet de démontrer la conformité aux réglementations techniques.
- Il existe différentes entités selon le type de certification ou de symbole que vous souhaitez apposer sur l'étiquette,



Étiquetage des produits véganes

- L'étiquetage des produits pour les **végétariens et végétaliens** est essentiel, d'autant plus que les consommateurs qui optent pour ces modes de vie demandent souvent de la transparence afin de pouvoir identifier rapidement et en toute confiance les produits végétariens et véganes.
- Des doutes peuvent surgir chez ces consommateurs car de nombreuses substances sont ajoutées, certaines d'origine animale, et qui ne sont indiquées que sous forme de numéros E. De nombreux consommateurs ne connaissent pas ces numéros E, tandis que d'autres composants peuvent ne pas figurer dans la liste parce qu'ils n'ont pas besoin d'être déclarés légalement, tels les auxiliaires technologiques par exemple.
- Certaines entreprises choisissent de faire appel à des **entités indépendantes** afin d'auditer et de certifier que leur produits alimentaires et boissons sont conformes aux standards définis. Cela leur donne également le droit d'afficher un logo officiel de l'organisme.
- Un label végétariens ou végane plus générique peut être utilisé par les entreprises qui ne sont pas certifiées ou soumises à des audits par des entités indépendantes mais ce type d'étiquetage peut avoir moins de crédibilité ou peut passer inaperçu aux yeux des consommateurs.



Étiquetage Biologique



- Le profil des étiquettes a beaucoup changé ces dernières années en raison des **exigences des consommateur**.
- Des étiquettes au design plus épuré et plus « naturel » sont devenues des outils marketing populaires pour attirer les marchés de niche et les consommateurs soucieux de leur santé.
- Certains consommateurs se sont tournés vers les produits alimentaires biologiques et le logo de production biologique de l'UE est utilisé pour vérifier l'origine des matières premières dont le produit est composé.
- Un logo biologique ne peut être utilisé que si le produit remplit toutes les conditions pour être légalement déclaré biologique.
- La réglementation (CE) N° 834/2007 définit les règles d'étiquetage applicables à chaque catégorie de produits biologiques.
- Les entreprises britanniques peuvent trouver des conseils sur les organismes d'accréditation agréés et l'étiquetage des aliments biologiques post Brexit auprès du gouvernement britannique ici.



Nous espérons que ce module vous sera un soutien utile à l'innovation en matière d'aliments et de boissons saines.

Ce module de formation fait partie d'une série d'opportunités de formation organisées en programmes de formation thématiques pour aider les PME (petites et moyennes entreprises) des régions participantes du Pays de Galles, d'Irlande du Nord, d'Irlande, d'Espagne, du Portugal et de France afin de commercialiser avec succès des nouveaux produits alimentaires et boissons saines.

Cette formation a été créée par les partenaires du projet AHFES qui est un écosystème de l'alimentation saine à quadruple hélice dans l'Espace Atlantique pour la croissance des PME, financé par l'Union européenne dans le cadre du programme de financement Interreg Atlantic Area.

Ce programme encourage la coopération transnationale entre 36 régions atlantiques de 5 pays européens et cofinance des projets de coopération dans les domaines de l'innovation et de la compétitivité, de l'efficacité des ressources, de la gestion des risques territoriaux, de la biodiversité et des biens naturels et culturels.

Pour plus d'informations sur les autres formations disponibles, veuillez [cliquer ici](#).



CCe projet est cofinancé par le Fonds européen
de développement régional
dans le cadre du programme Interreg Espace
Atlantique.



Mentions

Modèle de présentation de [Slidesgo](#)

Logos de [Flaticon](#)

Images des membres du projet AHFES Project et [Pixabay](#), [Freepik](#)

Infographies de [Slidesgo](#) et [Slidemodel](#)