

# Législation Etiquetage

Le nouveau règlement 1169/2011  
ou  
Comment rédiger son étiquetage

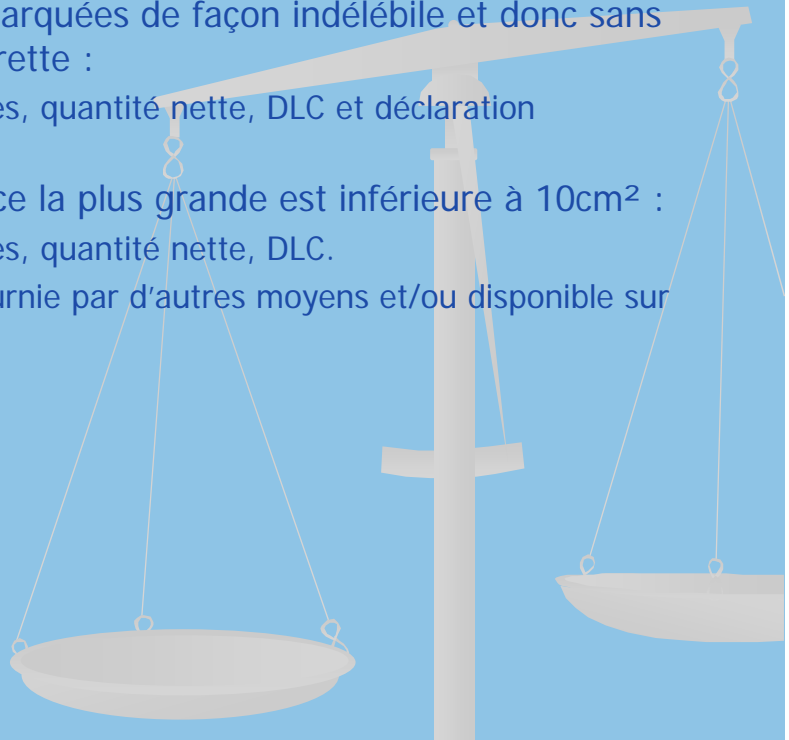
## Mentions obligatoires

---

1. Dénomination
2. Liste des ingrédients
3. Liste des allergènes
4. Quantités d'ingrédients
5. Quantité nette
6. DLC/DLUO
7. Conditions de conservation et d'utilisation
8. Nom, raison sociale et adresse de l'exploitant
9. Pays d'origine et lieu de provenance
10. Mode d'emploi
11. Taux d'alcool
12. Déclaration nutritionnelle
13. Mentions complémentaires

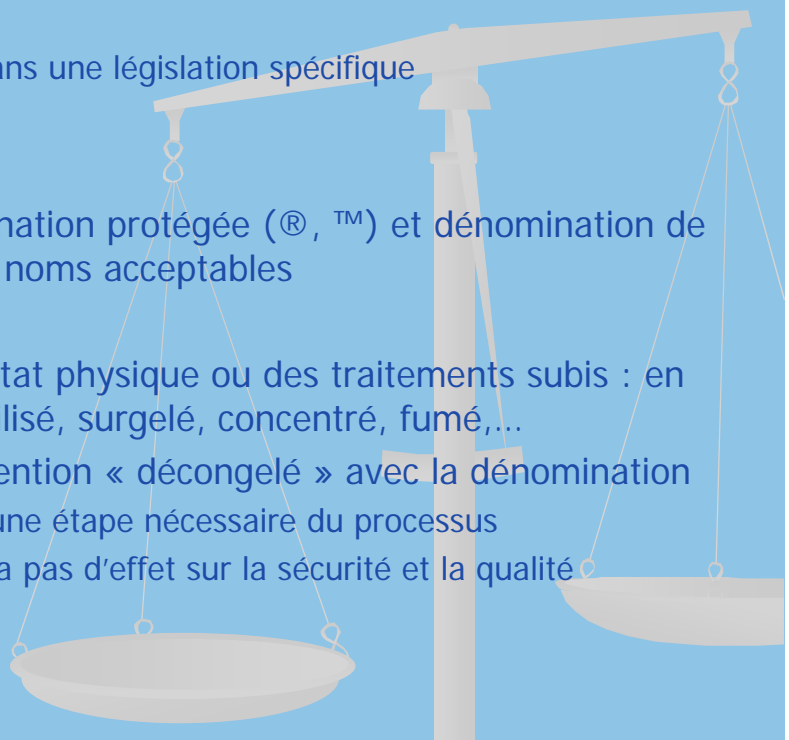
# Restrictions d'affichage

- Bouteilles réutilisables, marquées de façon indélébile et donc sans étiquette, bague ou collerette :
  - Dénomination, allergènes, quantité nette, DLC et déclaration nutritionnelle
- Emballages dont la surface la plus grande est inférieure à 10cm<sup>2</sup> :
  - Dénomination, allergènes, quantité nette, DLC.
  - Liste des ingrédients fournie par d'autres moyens et/ou disponible sur demande



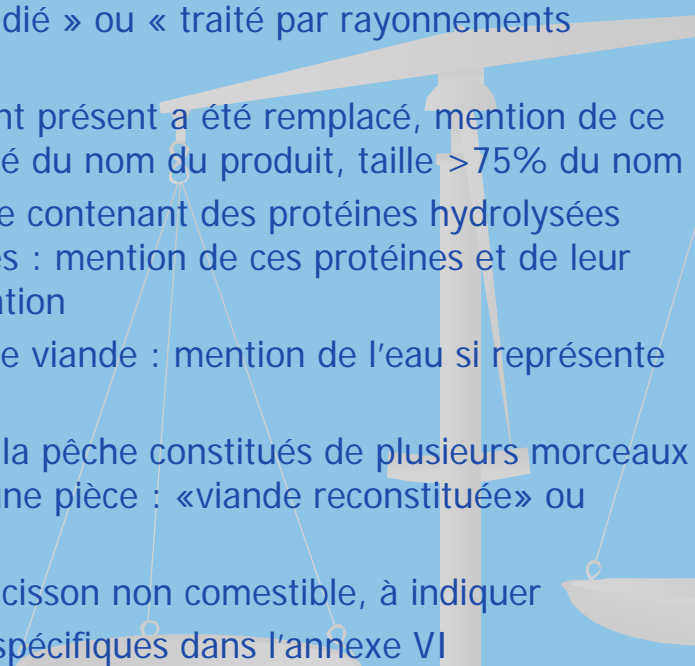
## 1. Dénomination

- Dénomination légale
  - Dénomination définie dans une législation spécifique
- A défaut, nom usuel
- A défaut, nom descriptif
- Nom de marque, dénomination protégée (® , ™) et dénomination de fantaisie ne sont pas des noms acceptables
- Mention obligatoire de l'état physique ou des traitements subis : en poudre, recongelé, lyophilisé, surgelé, concentré, fumé,...
- Si denrée décongelée, mention « décongelé » avec la dénomination
  - Sauf si congélation est une étape nécessaire du processus
  - Sauf si décongélation n'a pas d'effet sur la sécurité et la qualité



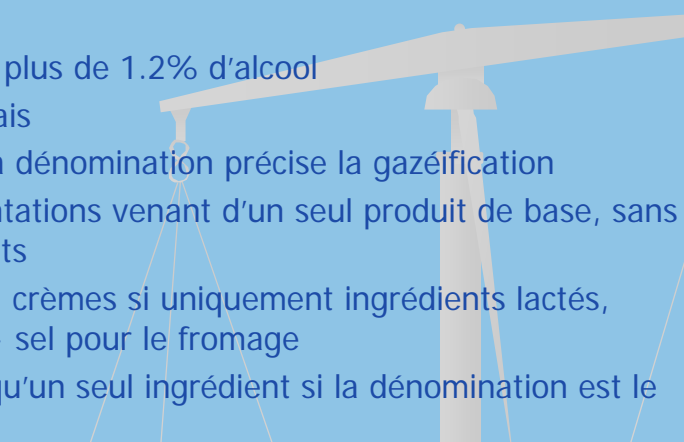
# 1. Dénomination

---

- Denrées irradiées : « irradié » ou « traité par rayonnements ionisants »
  - Si ingrédient normalement présent a été remplacé, mention de ce remplacement à proximité du nom du produit, taille > 75% du nom
  - Produits d'origine animale contenant des protéines hydrolysées d'autres espèces animales : mention de ces protéines et de leur origine dans la dénomination
  - Préparations et produit de viande : mention de l'eau si représente plus de 5%
  - Produits de viande et de la pêche constitués de plusieurs morceaux et semblant ne faire qu'une pièce : «viande reconstituée» ou «poisson reconstitué»
  - Si boyau de saucisse/saucisson non comestible, à indiquer
  - Viandes hachées : infos spécifiques dans l'annexe VI
- 

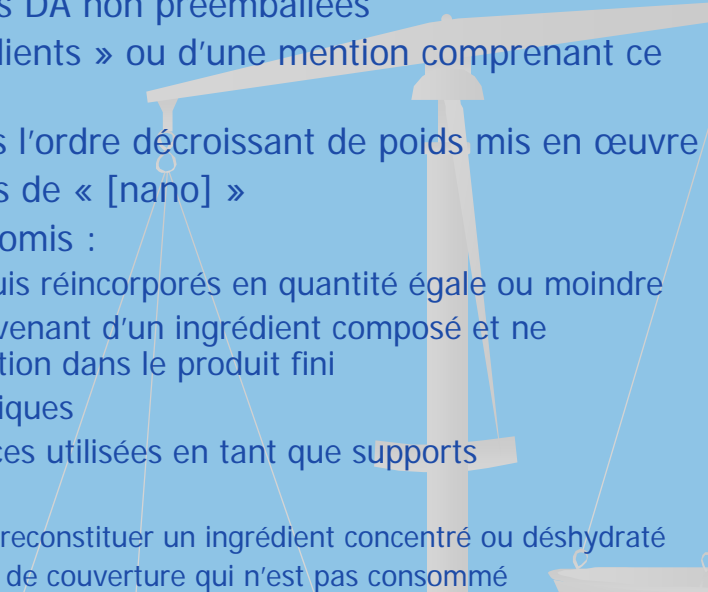
# 2. Liste des ingrédients

---

- Pas nécessaire pour
    - Les boissons contenant plus de 1.2% d'alcool
    - Les fruits et légumes frais
    - Les eaux gazéifiées si la dénomination précise la gazéification
    - Les vinaigres de fermentations venant d'un seul produit de base, sans ajout d'autres ingrédients
    - Fromages, beurre, laits, crèmes si uniquement ingrédients lactés, enzymes et ferments, + sel pour le fromage
    - Produits ne contenant qu'un seul ingrédient si la dénomination est le nom de cet ingrédient
- 

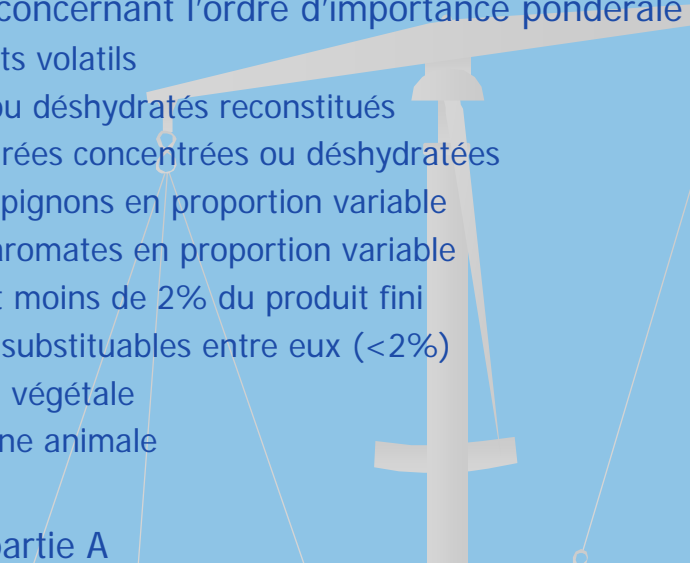
## 2. Liste des ingrédients

---

- Obligatoire même pour les DA non préemballées
  - Précédée du mot « ingrédients » ou d'une mention comprenant ce terme
  - Tous les ingrédients, dans l'ordre décroissant de poids mis en œuvre
  - Nanomatériaux sont suivis de « [nano] »
  - Ingrédients pouvant être omis :
    - Ceux qui sont enlevés puis réincorporés en quantité égale ou moindre
    - Les additifs et enzymes venant d'un ingrédient composé et ne remplissant plus de fonction dans le produit fini
    - Les auxiliaires technologiques
    - Les supports et substances utilisées en tant que supports
    - L'eau
      - Si elle est utilisée pour reconstituer un ingrédient concentré ou déshydraté
      - Si elle forme un liquide de couverture qui n'est pas consommé
- 

## 2. Liste des ingrédients

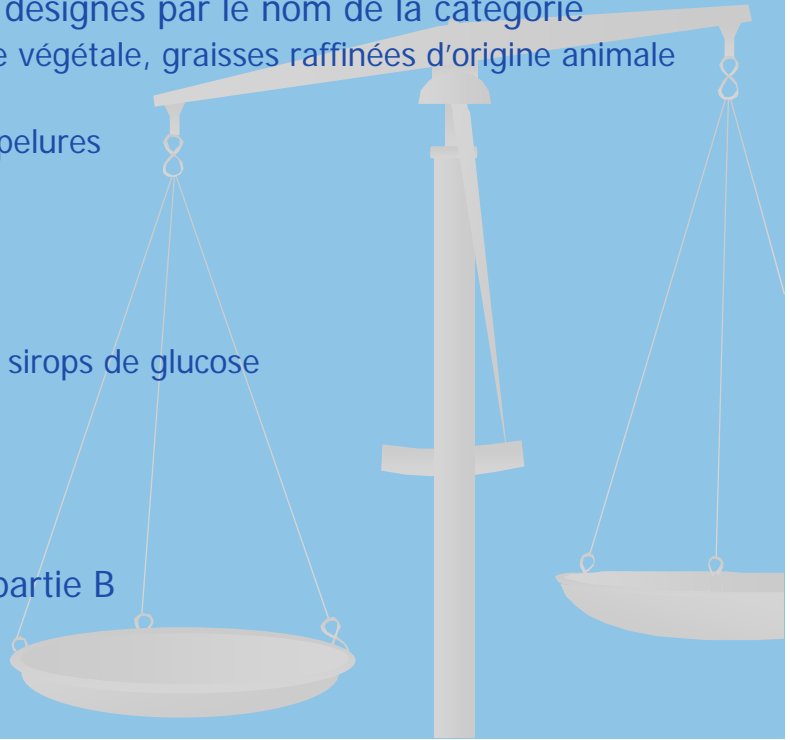
---

- Dispositions particulières concernant l'ordre d'importance pondérale
    - Eau ajoutée et ingrédients volatils
    - Ingrédients concentrés ou déshydratés reconstitués
    - Ingrédients dans les denrées concentrées ou déshydratées
    - Fruits, légumes ou champignons en proportion variable
    - Mélanges d'épices ou d'aromates en proportion variable
    - Ingrédients représentant moins de 2% du produit fini
    - Ingrédients similaires et substituables entre eux (<2%)
    - Huiles raffinées d'origine végétale
    - Graisses raffinées d'origine animale
  - Infos dans l'annexe VII, partie A
- 

## 2. Liste des ingrédients

---

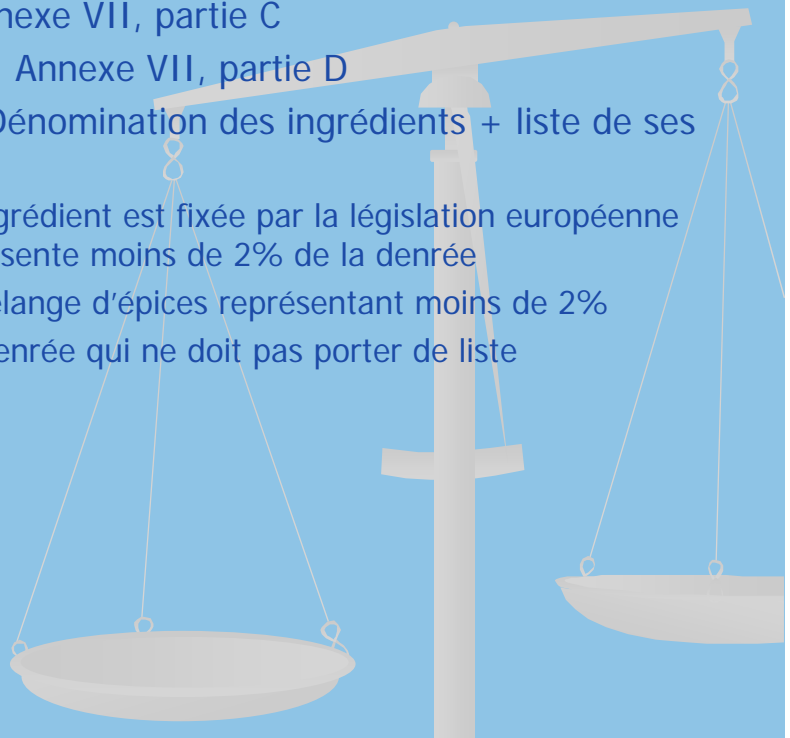
- Ingrédients pouvant être désignés par le nom de la catégorie
  - Huiles raffinées d'origine végétale, graisses raffinées d'origine animale
  - Mélanges de farines
  - Amidons et féculs, chapelures
  - Poissons
  - Fromages
  - Epices, aromates
  - Gommés
  - Saccharoses, dextroses, sirops de glucose
  - Protéines de lait
  - Beurre de cacao
  - Vins
  - Viandes
- Infos dans l'annexe VII, partie B



## 2. Liste des ingrédients

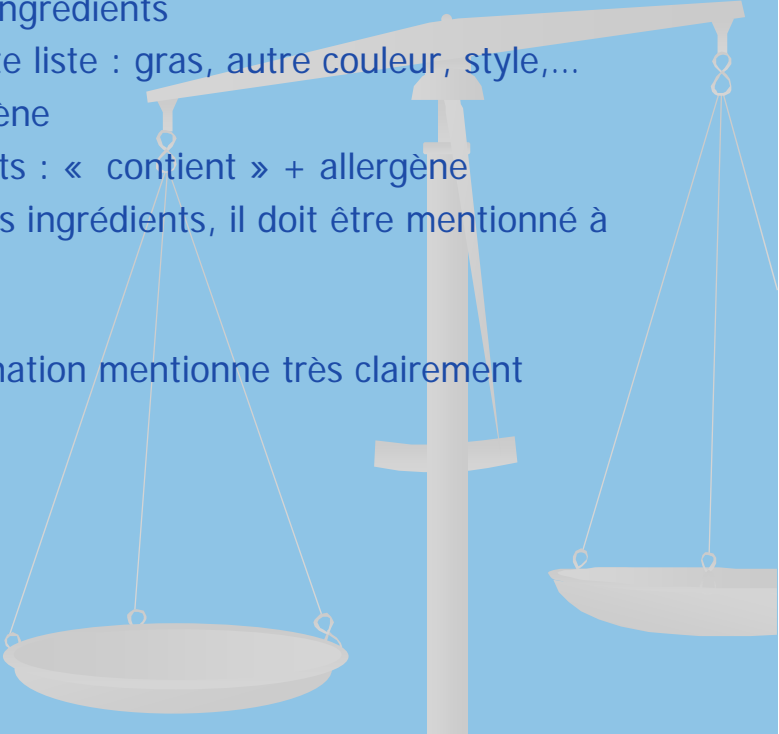
---

- Catégories d'additifs : annexe VII, partie C
- Désignation des arômes : Annexe VII, partie D
- Ingrédients composés : Dénomination des ingrédients + liste de ses ingrédients, sauf
  - Si la composition de l'ingrédient est fixée par la législation européenne et que l'ingrédient représente moins de 2% de la denrée
  - Si l'ingrédient est un mélange d'épices représentant moins de 2%
  - Si l'ingrédient est une denrée qui ne doit pas porter de liste d'ingrédients



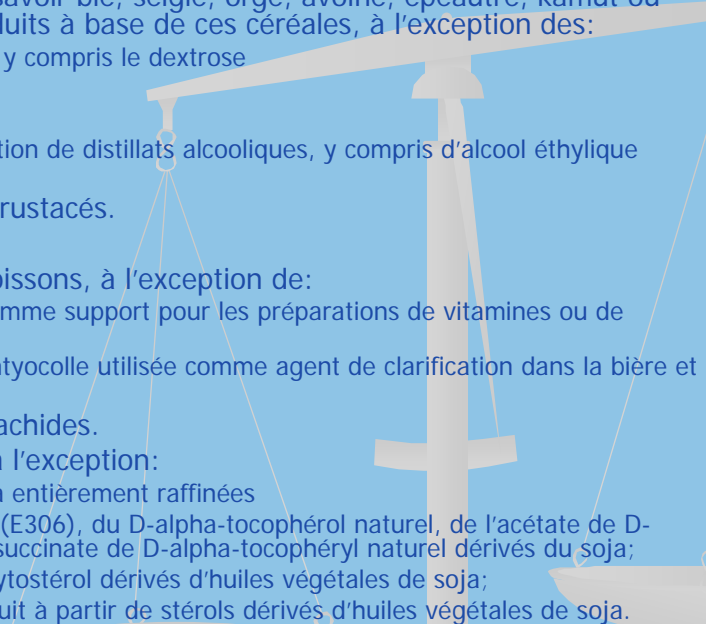
## 3. Liste des allergènes

---

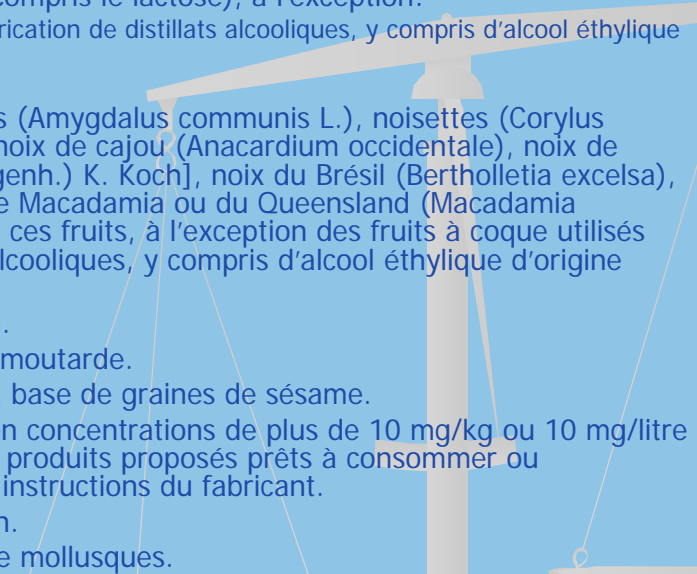
- Indiqué dans la liste des ingrédients
  - Mis en évidence dans cette liste : gras, autre couleur, style,...
  - Référence claire à l'allergène
  - Si pas de liste d'ingrédients : « contient » + allergène
  - Si allergène dans plusieurs ingrédients, il doit être mentionné à chaque fois
  
  - Peut être omis si dénomination mentionne très clairement l'allergène (ex. œufs)
- 

## 3. Liste des allergènes


---

1. Céréales contenant du gluten, à savoir blé, seigle, orge, avoine, épeautre, kamut ou leurs souches hybridées, et produits à base de ces céréales, à l'exception des:
    - a) sirops de glucose à base de blé, y compris le dextrose
    - b) maltodextrines à base de blé
    - c) sirops de glucose à base d'orge
    - d) céréales utilisées pour la fabrication de distillats alcooliques, y compris d'alcool éthylique d'origine agricole.
  2. Crustacés et produits à base de crustacés.
  3. Œufs et produits à base d'œufs.
  4. Poissons et produits à base de poissons, à l'exception de:
    - a) la gélatine de poisson utilisée comme support pour les préparations de vitamines ou de caroténoïdes;
    - b) la gélatine de poisson ou de l'ichtyocolle utilisée comme agent de clarification dans la bière et le vin.
  5. Arachides et produits à base d'arachides.
  6. Soja et produits à base de soja, à l'exception:
    - a) de l'huile et de la graisse de soja entièrement raffinées
    - b) des tocophérols mixtes naturels (E306), du D-alpha-tocophérol naturel, de l'acétate de D-alpha-tocophéryl naturel et du succinate de D-alpha-tocophéryl naturel dérivés du soja;
    - c) des phytostérols et esters de phytostérol dérivés d'huiles végétales de soja;
    - d) de l'ester de stanol végétal produit à partir de stérols dérivés d'huiles végétales de soja.
- 

## 3. Liste des allergènes

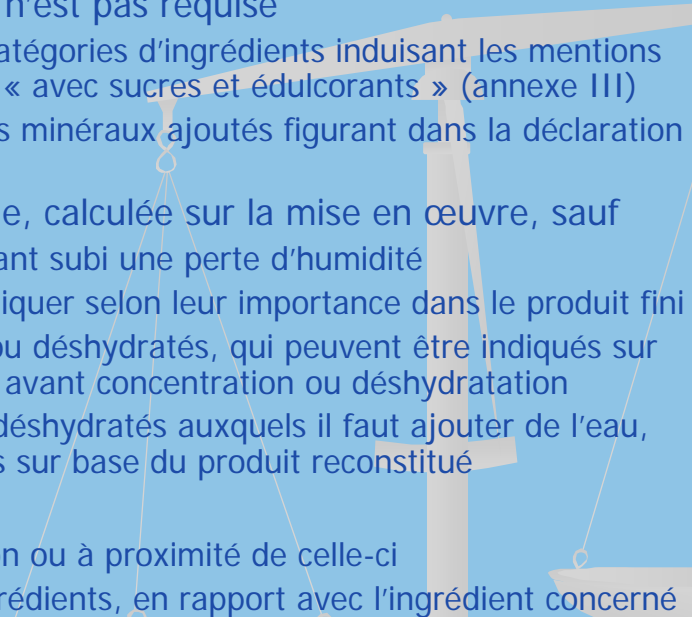
7. Lait et produits à base de lait (y compris le lactose), à l'exception:
    - a) du lactosérum utilisé pour la fabrication de distillats alcooliques, y compris d'alcool éthylique d'origine agricole;
    - b) du lactitol.
  8. Fruits à coque, à savoir: amandes (*Amygdalus communis* L.), noisettes (*Corylus avellana*), noix (*Juglans regia*), noix de cajou (*Anacardium occidentale*), noix de pécan [*Carya illinoensis* (Wangenh.) K. Koch], noix du Brésil (*Bertholletia excelsa*), pistaches (*Pistacia vera*), noix de Macadamia ou du Queensland (*Macadamia ternifolia*), et produits à base de ces fruits, à l'exception des fruits à coque utilisés pour la fabrication de distillats alcooliques, y compris d'alcool éthylique d'origine agricole.
  9. Céleri et produits à base de céleri.
  10. Moutarde et produits à base de moutarde.
  11. Graines de sésame et produits à base de graines de sésame.
  12. Anhydride sulfureux et sulfites en concentrations de plus de 10 mg/kg ou 10 mg/litre en termes de SO<sub>2</sub> total pour les produits proposés prêts à consommer ou reconstitués conformément aux instructions du fabricant.
  13. Lupin et produits à base de lupin.
  14. Mollusques et produits à base de mollusques.
- 

## 4. Quantités d'ingrédients

- La quantité d'un ingrédient est obligatoire
    - Si son nom figure dans la dénomination de vente
    - S'il est généralement associé à cette dénomination par le consommateur
    - S'il est mis en évidence sur l'étiquette par des mots, images ou représentation graphique
    - S'il est essentiel pour distinguer la denrée alimentaire d'une autre
  - La quantité d'un ingrédient n'est pas obligatoire
    - Pour un ingrédient ou catégorie d'ingrédient
      - Dont le poids net égoutté est indiqué
      - Dont la quantité doit obligatoirement figurer sur l'étiquetage
      - Qui est utilisé à faible dose pour l'aromatization
      - Dont la variation de quantité n'est pas essentielle pour caractériser le produit
    - Pour les mélanges de légumes, fruits, champignons, épices et aromates en proportions variables
    - Lorsque la quantité d'ingrédient est fixée par une disposition européenne
- 

## 4. Quantités d'ingrédients

---

- L'indication des quantités n'est pas requise
    - Pour les ingrédients et catégories d'ingrédients induisant les mentions « avec édulcorants » ou « avec sucres et édulcorants » (annexe III)
    - Pour les vitamines et sels minéraux ajoutés figurant dans la déclaration nutritionnelle
  - Expression en pourcentage, calculée sur la mise en œuvre, sauf
    - Denrées alimentaires ayant subi une perte d'humidité
    - Ingrédients volatils à indiquer selon leur importance dans le produit fini
    - Ingrédients concentrés ou déshydratés, qui peuvent être indiqués sur base de leur importance avant concentration ou déshydratation
    - Aliments concentrés ou déshydratés auxquels il faut ajouter de l'eau, qui peuvent être calculés sur base du produit reconstitué
  - Quantité est mentionnée
    - Soit dans la dénomination ou à proximité de celle-ci
    - Soit dans la liste des ingrédients, en rapport avec l'ingrédient concerné
- 

## 5. Quantité nette

---

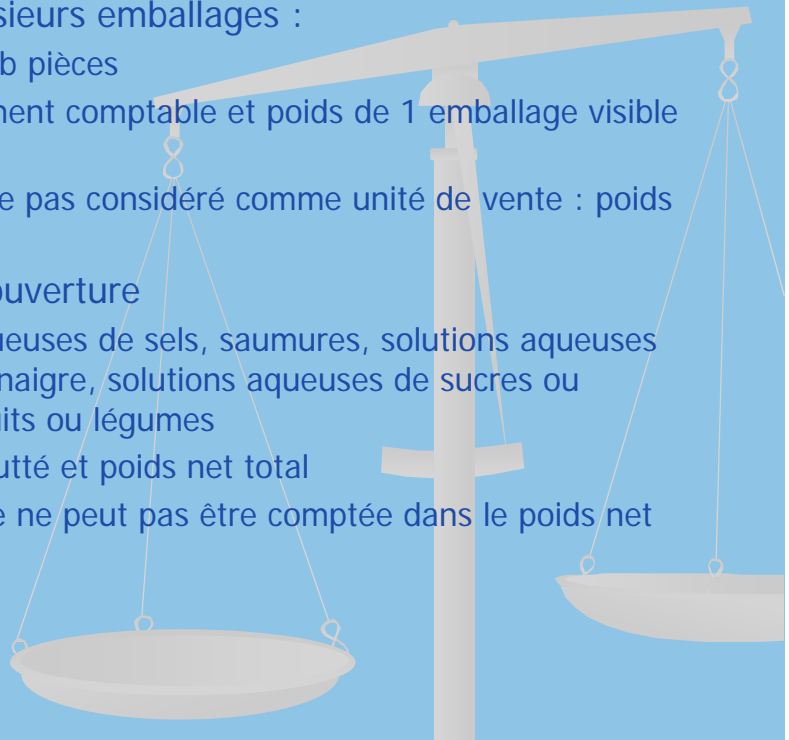
- Exprimé en
    - L, cl ou ml pour les produits liquides
    - Kg ou g pour les autres produits
  - Pas obligatoire pour
    - Denrées soumises à des pertes considérables de volume ou de masse et vendues à la pièce ou pesées devant l'acheteur
    - Denrées < 5 g ou < 5 ml, sauf épices et aromates
    - Produits vendus à la pièce, si le nombre de pièce est indiqué ou peut être facilement compté de l'extérieur
  - Certaines législations européennes ou nationales peuvent déterminer la méthode de calcul de la quantité nette
- 



## 5. Quantité nette

---

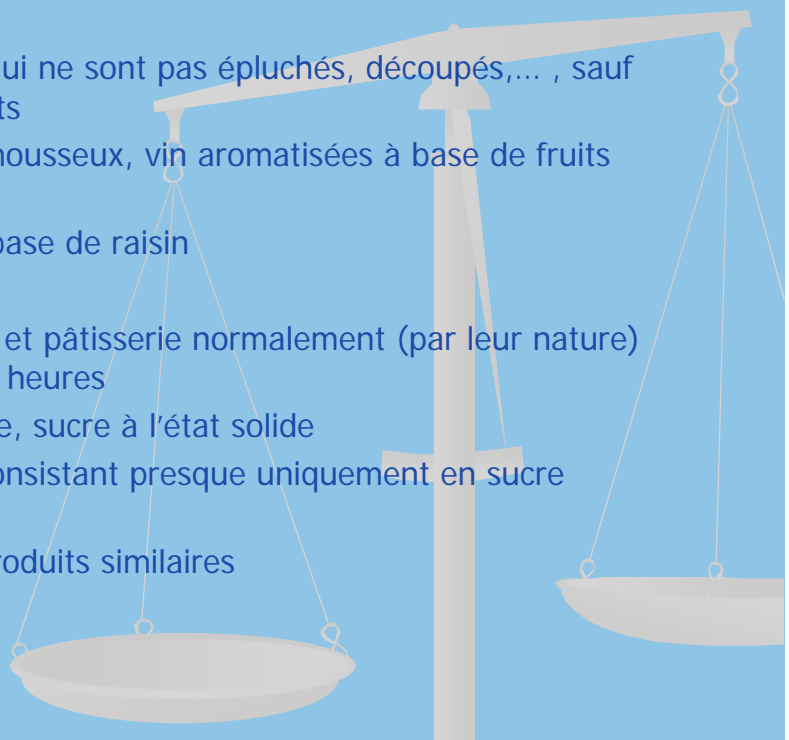
- Emballage contenant plusieurs emballages :
  - poids par emballage x nb pièces
  - Sauf si nb pièces facilement comptable et poids de 1 emballage visible de l'extérieur
  - Sauf si emballage unique pas considéré comme unité de vente : poids total + nb de pièces
- Présence de liquide de couverture
  - C-à-d eau, solutions aqueuses de sels, saumures, solutions aqueuses d'acides alimentaires, vinaigre, solutions aqueuses de sucres ou d'édulcorants, jus de fruits ou légumes
  - Affichage poids net égoutté et poids net total
  - Produits glazurés : glace ne peut pas être comptée dans le poids net



## 6. Date limite

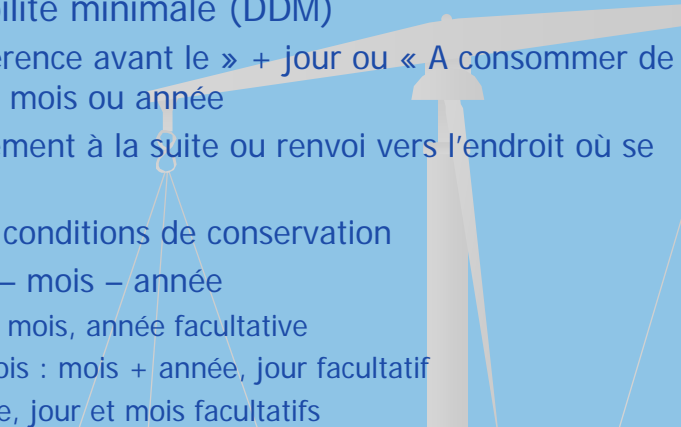
---

- Pas nécessaire pour
  - Fruits et légumes frais qui ne sont pas épluchés, découpés,... , sauf graines germantes et jets
  - Vins, vins de liqueurs, mousseux, vin aromatisées à base de fruits (raisins ou autres)
  - Boissons fermentées à base de raisin
  - Boissons > 10% alcool
  - Produits de boulangerie et pâtisserie normalement (par leur nature) consommés dans les 24 heures
  - Vinaigres, sels de cuisine, sucre à l'état solide
  - Produits de confiserie consistant presque uniquement en sucre colorés/aromatisés
  - Gommés à mâcher et produits similaires



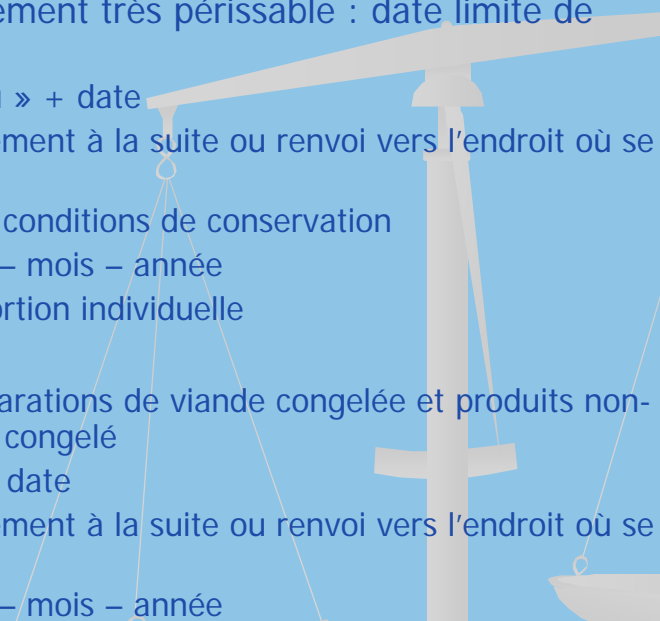
## 6. Date limite

---

- Par défaut, date de durabilité minimale (DDM)
    - « A consommer de préférence avant le » + jour ou « A consommer de préférence avant fin » + mois ou année
    - Date mentionnée directement à la suite ou renvoi vers l'endroit où se trouve la date
    - Mention à proximité des conditions de conservation
    - Ordre d'affichage : Jour – mois – année
      - DDM < 3 mois : jour + mois, année facultative
      - 3 mois < DDM < 18 mois : mois + année, jour facultatif
      - DDM > 18 mois : année, jour et mois facultatifs
- 

## 6. Date limite

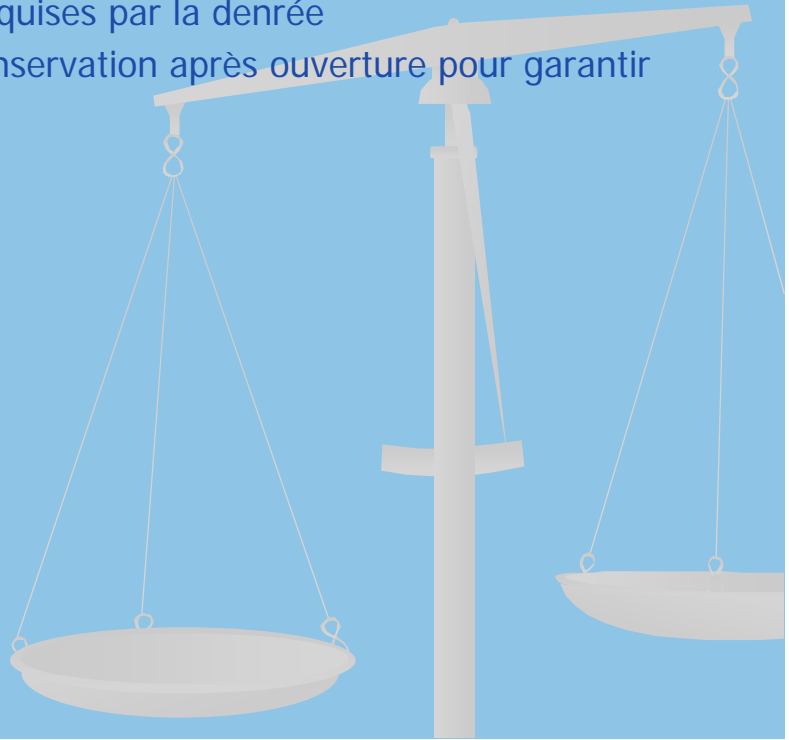
---

- Si produit microbiologiquement très périssable : date limite de consommation (DLC)
    - « A consommer jusqu'au » + date
    - Date mentionnée directement à la suite ou renvoi vers l'endroit où se trouve la date
    - Mention à proximité des conditions de conservation
    - Ordre d'affichage : Jour – mois – année
    - Indication sur chaque portion individuelle
  - Date de congélation
    - Viandes congelées, préparations de viande congelée et produits non-transformés de la pêche congelé
    - « Produit congelé le » + date
    - Date mentionnée directement à la suite ou renvoi vers l'endroit où se trouve la date
    - Ordre d'affichage : Jour – mois – année
- 

## 7. Conditions de conservation et d'utilisation

---

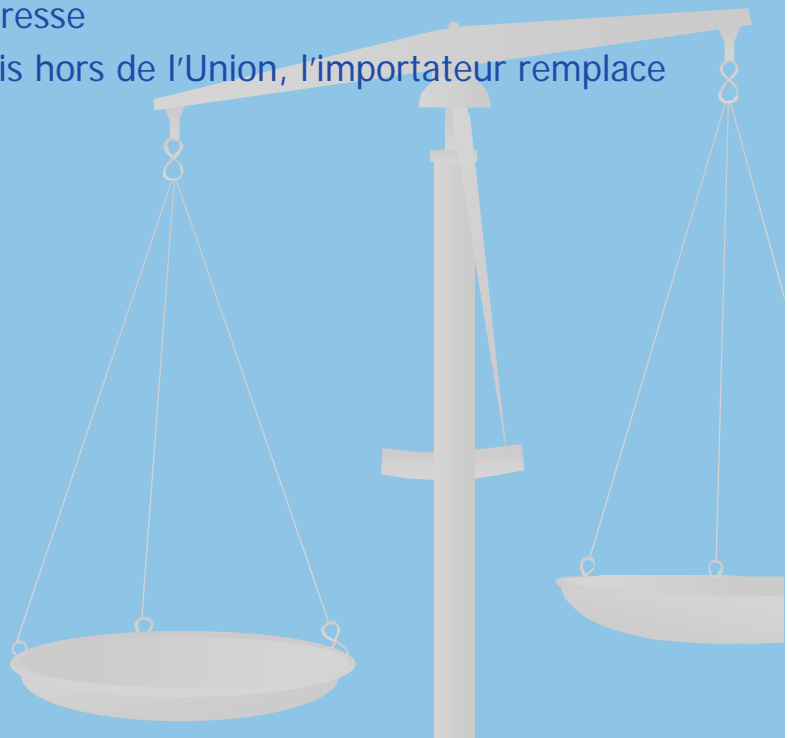
- Indication si elles sont requises par la denrée
- Conditions et délai de conservation après ouverture pour garantir une bonne utilisation



## 8. Coordonnées de l'exploitant

---

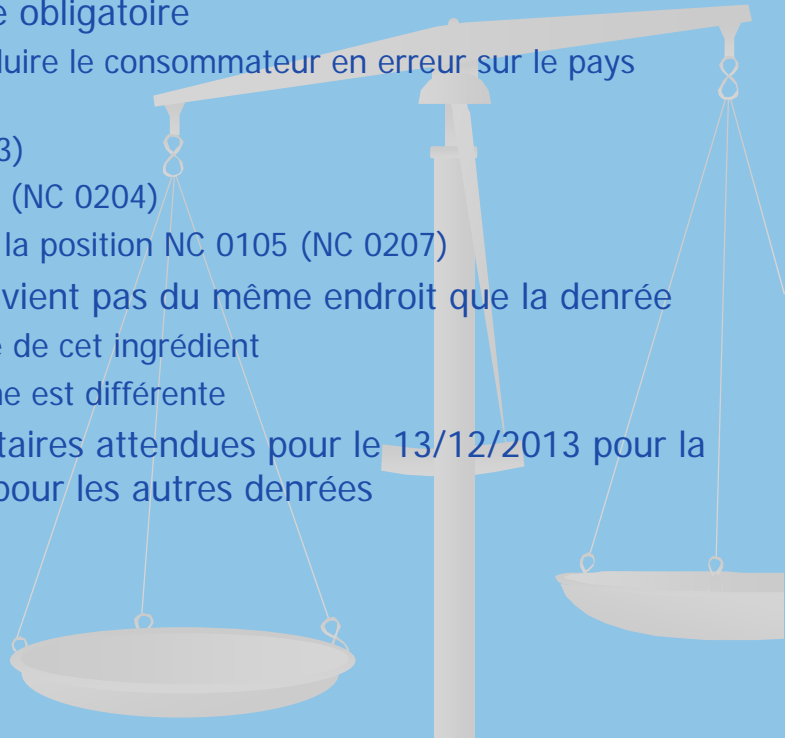
- Nom, raison sociale et adresse
- Pour les exploitants établis hors de l'Union, l'importateur remplace l'exploitant



## 9. Origine et provenance

---

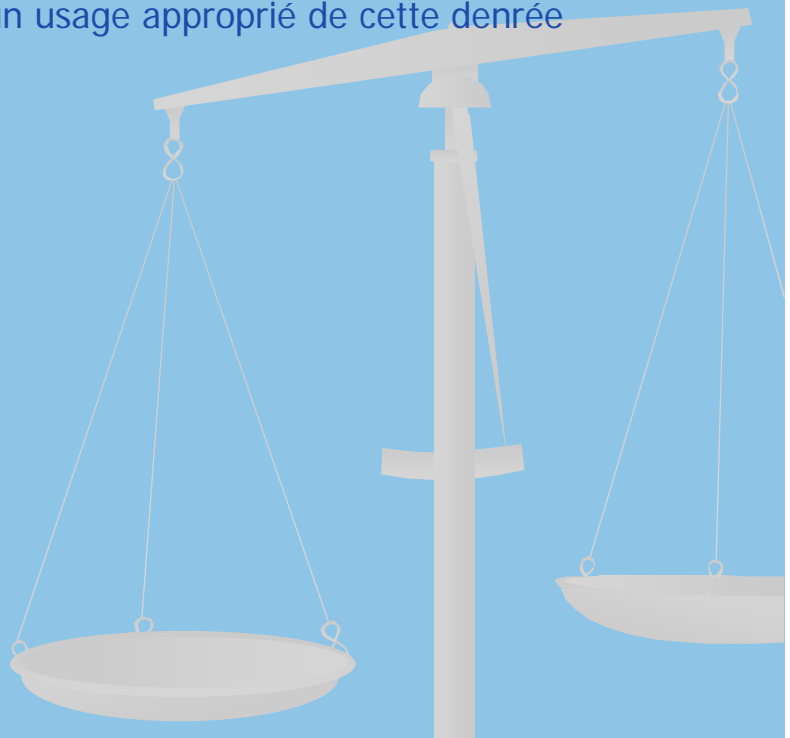
- Mention du pays d'origine obligatoire
  - Si son omission peut induire le consommateur en erreur sur le pays d'origine
  - Viande porcine (NC 0203)
  - Viande ovine ou caprine (NC 0204)
  - Viandes des volailles de la position NC 0105 (NC 0207)
- Si ingrédient primaire ne vient pas du même endroit que la denrée
  - Soit mention de l'origine de cet ingrédient
  - Soit mention que l'origine est différente
- Informations complémentaires attendues pour le 13/12/2013 pour la viande et le 13/12/2014 pour les autres denrées



## 10. Mode d'emploi

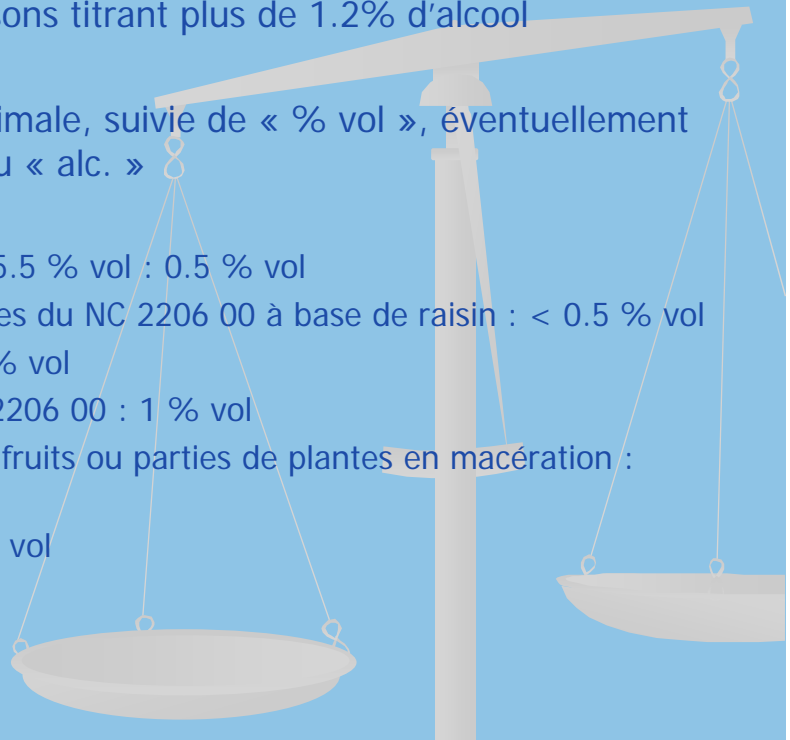
---

- Indiqué pour permettre un usage approprié de cette denrée



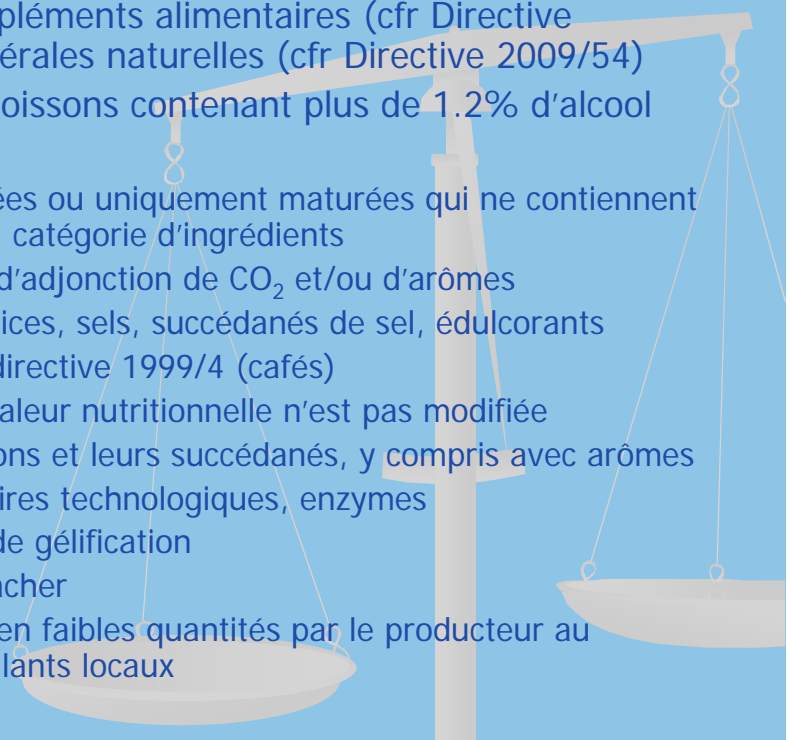
# 11. Taux d'alcool

- Obligatoire pour les boissons titrant plus de 1.2% d'alcool
- Déterminé à 20°C
- Valeur à maximum 1 décimale, suivie de « % vol », éventuellement précédée de « alcool » ou « alc. »
- Tolérances
  - Bières (NC 2203 00) < 5.5 % vol : 0.5 % vol
  - Boissons non mousseuses du NC 2206 00 à base de raisin : < 0.5 % vol
  - Bières > 5.5 % vol : 1 % vol
  - Autres boissons du NC 2206 00 : 1 % vol
  - Boissons contenant des fruits ou parties de plantes en macération : 1.5% vol
  - Autres boissons : 0.3 % vol



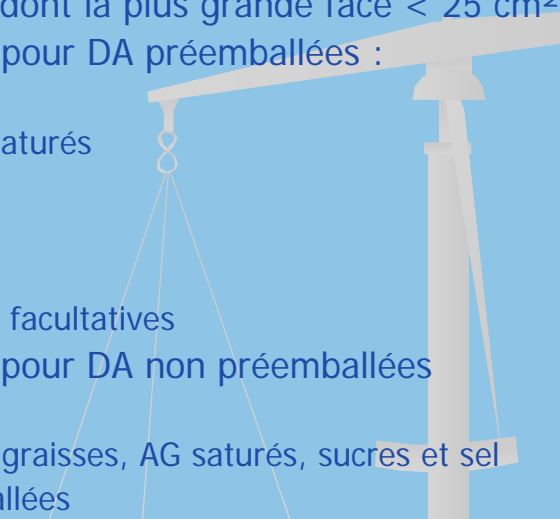
# 12. Déclaration nutritionnelle

- Ne concerne pas les compléments alimentaires (cfr Directive 2002/46) et les eaux minérales naturelles (cfr Directive 2009/54)
- Pas nécessaire pour les boissons contenant plus de 1.2% d'alcool
- Denrées exemptées :
  - Denrées non-transformées ou uniquement maturées qui ne contiennent qu'un seul ingrédient ou catégorie d'ingrédients
  - Eaux, y compris en cas d'adjonction de CO<sub>2</sub> et/ou d'arômes
  - Plantes aromatiques, épices, sels, succédanés de sel, édulcorants
  - Produits relevant de la directive 1999/4 (cafés)
  - Infusions et thés, si la valeur nutritionnelle n'est pas modifiée
  - Vinaigres de fermentations et leurs succédanés, y compris avec arômes
  - Arômes, additifs, auxiliaires technologiques, enzymes
  - Gélatine et substances de gélification
  - Levure et gommes à mâcher
  - DA artisanales fournies en faibles quantités par le producteur au consommateur ou détaillants locaux



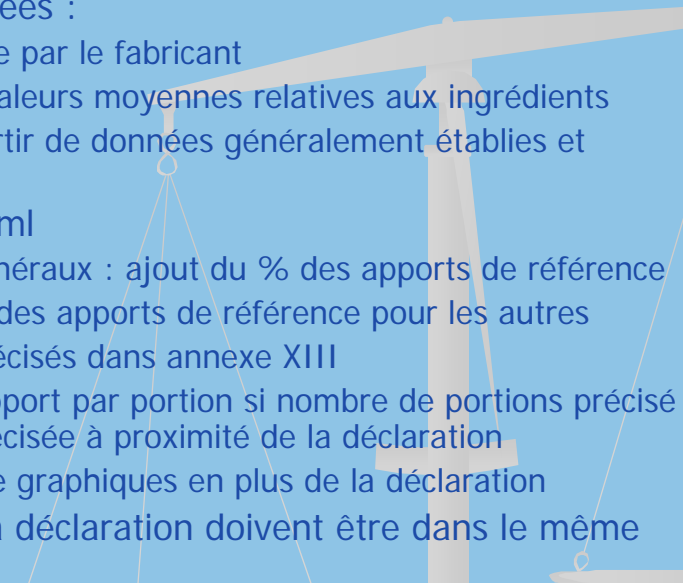
## 12. Déclaration nutritionnelle

---

- Facultatif sur emballages dont la plus grande face < 25 cm<sup>2</sup>
  - Informations obligatoires pour DA préemballées :
    - Valeur énergétique
    - Graisses et acides gras saturés
    - Glucides et sucres
    - Protéines
    - Sel
    - Autres informations sont facultatives
  - Informations obligatoires pour DA non préemballées
    - Soit valeur énergétique
    - Soit valeur énergétique, graisses, AG saturés, sucres et sel
    - Soit comme DA préemballées
- 

## 12. Déclaration nutritionnelle

---

- Source des valeurs déclarées :
    - Soit analyse de la denrée par le fabricant
    - Soit calcul sur base de valeurs moyennes relatives aux ingrédients
    - Soit calcul effectué à partir de données généralement établies et acceptées
  - Exprimé par 100g ou 100ml
    - Pour vitamines et sel minéraux : ajout du % des apports de référence
    - Possibilité d'ajout du % des apports de référence pour les autres
    - Apports de référence précisés dans annexe XIII
    - Possibilité d'ajout de l'apport par portion si nombre de portions précisé et taille de la portion précisée à proximité de la déclaration
    - Possibilité d'utilisation de graphiques en plus de la déclaration
  - Tous les paramètres de la déclaration doivent être dans le même champ visuel
- 

## 12. Déclaration nutritionnelle

- Calcul de la valeur énergétique :

Glucides, sauf polyols	17 kJ/g	4 kcal/g
Polyols	10 kJ/g	2.4 kcal/g
Protéines	17 kJ/g	4 kcal/g
Graisses	35 kJ/g	9 kcal/g
Salatrim (formes différentes)	25 kJ/g	6 kcal/g
Alcool (éthanol)	29 kJ/g	7 kcal/g
Acides organiques	13 kJ/g	3 kcal/g
Fibres alimentaires	8 kJ/g	2 kcal/g
Erythritol	0 kJ/g	0 kcal/g

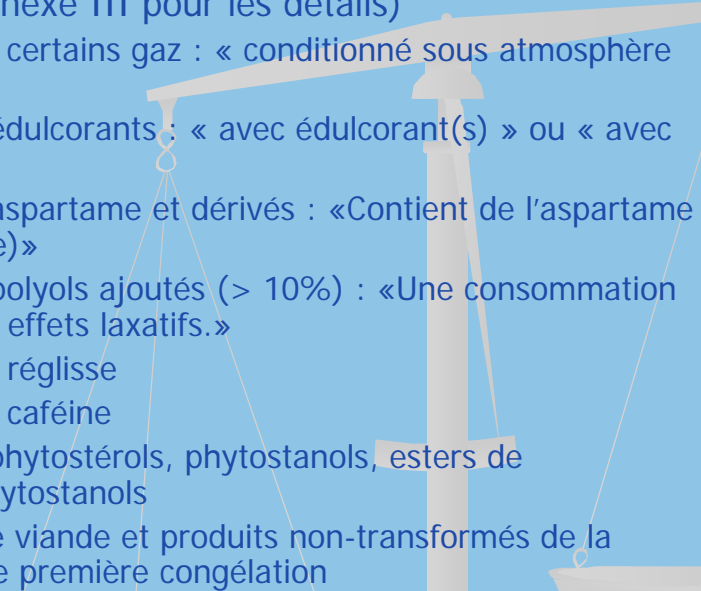
## 12. Déclaration nutritionnelle

- Ordre de présentation de la déclaration (vitamines et minéraux : Annexe XIII)

	Unité	Apport de référence
Energie	kJ / kcal	8400 kJ / 2000 kcal
Graisses, dont	g	70 g
acides gras saturés	g	20 g
acides gras mono-insaturés	g	
acides gras poly-insaturés	g	
Glucides, dont	g	260 g
sucres	g	90 g
polyols	g	
amidon	g	
Fibres alimentaires	g	
Protéines	g	50 g
Sel	g	6 g


## 13. Mentions complémentaires

---

- Obligatoire pour : (cfr annexe III pour les détails)
    - Denrées emballées dans certains gaz : « conditionné sous atmosphère protectrice »
    - Denrées contenant des édulcorants : « avec édulcorant(s) » ou « avec sucre(s) et édulcorant(s) »
    - Denrées contenant de l'aspartame et dérivés : «Contient de l'aspartame (source de phénylalanine)»
    - Denrées contenant des polyols ajoutés (> 10%) : «Une consommation excessive peut avoir des effets laxatifs.»
    - Produits contenant de la réglisse
    - Produits contenant de la caféine
    - Produits contenant des phytostérols, phytostanols, esters de phytostérols et/ou de phytostanols
    - Viandes, préparations de viande et produits non-transformés de la pêche congelés : date de première congélation
- 

## Mentions facultatives

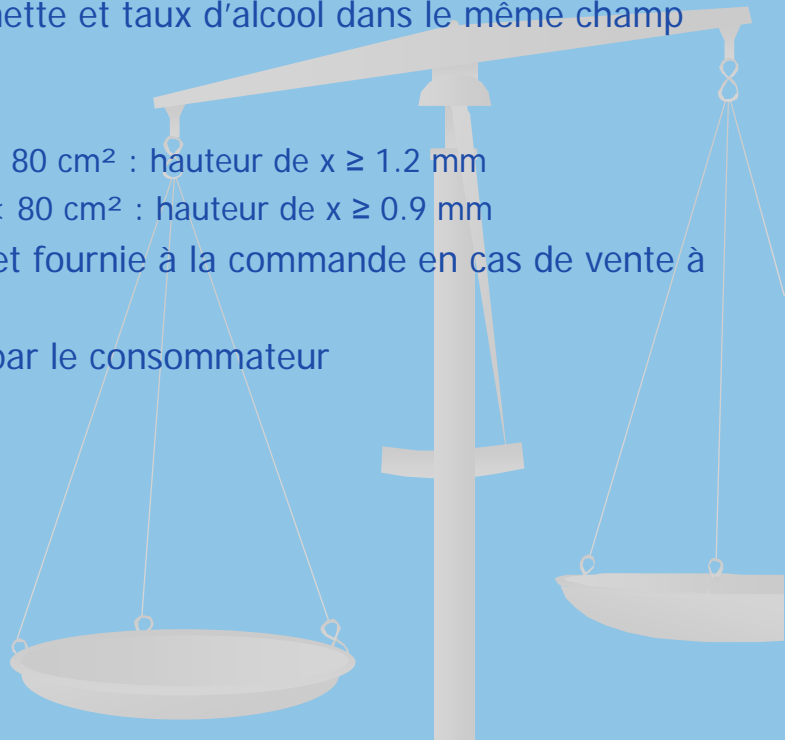
---

- Ne peuvent pas être ambiguës ou induire le consommateur en erreur
  - Doivent se fonder, le cas échéant, sur des données scientifiques
- 



# Emplacement et présentation

- Dénomination, quantité nette et taux d'alcool dans le même champ visuel
- Taille de caractère :
  - Si plus grande surface  $\geq 80 \text{ cm}^2$  : hauteur de  $x \geq 1.2 \text{ mm}$
  - Si plus grande surface  $< 80 \text{ cm}^2$  : hauteur de  $x \geq 0.9 \text{ mm}$
- Info doit être disponible et fournie à la commande en cas de vente à distance, sans frais
- Langue compréhensible par le consommateur



# Hauteur de x

- Concrètement, quelle est la taille de police que je dois utiliser ?
- Certains sites permettent de calculer la hauteur de x d'une police, par exemple <http://www.brunildo.org/test/aspect-table.html> ou <http://www.cs.tut.fi/~jkorpela/x-height.html>
- 1 point :  $1/72^e$  de pied =  $0.352\ 778 \text{ mm}$
- Corps de caractère :  $1.2\text{mm} / (0.352\ 778 \times \text{hauteur d}'x)$
- Quelques exemples :

Police	Hauteur d' $x$	Corps (1.2 mm)	Corps (0.9 mm)
Arial	0.519	6.55	4.91
Courier	0.425	8.00	6.00
Garamond	0.384	8.86	6.64
Times new Roman	0.448	7.59	5.69
Verdana	0.545	6.24	4.68

