

F E D A L I M

8, RUE DE L'ISLY – 75008 PARIS - TELEPHONE 01 53 42 33 80 – TELECOPIEUR 01 53 42 33 81

E-Mail : fedalim@wanadoo.fr
Site : <http://www.fedalim.com>

Paris, le 18 mars 2010

19/10

PROJET DE REGLEMENT « INFORMATION DES CONSOMMATEURS » : AMENDEMENTS VOTES EN COMMISSION ENVI

Madame, Monsieur,

Le projet de règlement européen « Information des consommateurs sur les denrées alimentaires » du 30 janvier 2008 vous a été transmis par circulaire FEDALIM n°15/08 du 11 février 2008.

Les discussions officielles sur ce texte ont repris en septembre dernier, à la suite de la constitution du nouveau Parlement européen. Mme Sommer, réélue, demeure le rapporteur de la Commission ENVI¹ (commission leader sur ce dossier).

Vous trouverez sur l'extranet FEDALIM, dans le dossier « Réglementations / Etiquetage / Information du Consommateur », **le projet de rapport de Mme SOMMER, daté du 11 novembre 2009.**

En vue du vote final par la Commission ENVI, **des amendements supplémentaires ont été déposés en janvier par plusieurs députés de cette même Commission, ainsi qu'en janvier et février, par les Commissions IMCO² et AGRI³.** Tous ces amendements sont disponibles, sur demande, au Secrétariat.

Le vote final a eu lieu ce mardi 16 novembre : vous trouverez, ci-joint, le communiqué de presse du Parlement européen commentant les résultats de ce vote (ANNEXE I). Les amendements votés pour finaliser le rapport de Mme Sommer sont disponibles sur l'extranet FEDALIM.

➤ **Les prochaines étapes**

Les amendements votés vont être proposés au Parlement européen, en séance plénière, qui les examinera en vue de l'adoption d'un premier texte.

Ce texte sera ensuite soumis à un premier vote du Conseil européen.

En cas d'invalidation du texte, des discussions s'engageront entre le Parlement, le Conseil et la Commission pour amender le texte et le soumettre à un deuxième vote.

Et ainsi de suite jusqu'à adoption du texte définitif.

¹ Commission Environnement, Santé Publique et Sécurité Alimentaire.

² Commission Marché Intérieur et de la Protection des Consommateurs.

³ Commission Agriculture et Développement Durable.

Les amendements votés en Commission ENVI ne préfigurent donc pas forcément le texte qui sera adopté au final par le Conseil.

Les prochaines échéances sont les suivantes :

- 29 et 30 mars : réunion des Etats membres,
- 21 avril : réunion des Etats membres,
- **Mai : discussions en plénière au Parlement.**

➤ **Les principaux amendements votés**

En complément des éléments détaillés ci-dessous, vous trouverez, en **ANNEXE II**, la position de l'ANIA sur le projet de rapport de Mme Sommer, complétée des amendements déposés en Commission ENVI et de la proposition de rejet de deux amendements du rapport AGRI.

• **Etiquetage de l'origine –article 9.1 point i – amendement consolidé n°2**

Etiquetage obligatoire du pays d'origine ou du lieu de provenance pour :

- les viandes, les volailles, les produits laitiers, les fruits et légumes frais, ou tout autre produit « mono-ingrédient »,
- **les viandes, volailles et poissons quand ils sont utilisés comme ingrédients dans un produit transformé.**

Dans le cas où un tel étiquetage est impossible, la mention « **origine non indéterminée** » peut être apposée.

L'ANIA s'est réunie sur ce sujet le 17 mars : les participants à cette réunion ont souhaité s'associer à la **proposition de l'Administration française de n'indiquer l'origine que pour les produits bruts** (« produits non transformés » définis par le règlement n°852/2004).

• **Lisibilité - article 14.1**

Suppression de toute exigence d'une taille minimale pour l'étiquetage (Amendement consolidé n°3). **Cependant, des lignes directrices définissant la lisibilité devront être mises en place pour définir les critères de lisibilité tels que taille minimale, contraste, etc.** (amendement consolidé n°4).

Pour information, les débats avant le vote portaient sur une taille consensuelle de 1.2 mm et de 0.9 mm pour les emballages dont la surface la plus grande est inférieure à 50 cm².

• **Etiquetage nutritionnel - article 29.1**

- Etiquetage obligatoire de **10 nutriments : énergie, lipides, acides gras saturés, sucres, sel, protéines, glucides, fibres, acides gras trans naturels et artificiels** (amendement consolidé n°6).
- Etiquetage par 100g/ml, avec possibilité d'ajouter l'étiquetage par portion.

Les propositions de représentation par code couleurs (« trafic lights ») ont été rejetées.

• **Etiquetage de l'origine des ingrédients primaires – article 35**

Dans le texte initial, la Commission souhaitait rendre obligatoire l'étiquetage de l'origine des ingrédients primaires à deux conditions :

- si l'origine de la denrée était volontairement étiquetée,
- si l'origine des ingrédients primaires était différente de celle de la denrée.

Tous les amendements visant à élargir l'obligation d'étiquetage des ingrédients primaires ont été rejetés. Au contraire, les amendements 148 et 150 suppriment les dispositions de la Commission et précédemment citées.

Cependant, le rejet de ces amendements étant lié à l'adoption, par ailleurs, de l'exigence d'étiquetage pour les produits animaux utilisés dans les produits transformés (article 9, point i), l'ANIA pense qu'il est impératif de proposer une alternative crédible à cette exigence beaucoup trop contraignante.

La position actuelle de l'ANIA de s'en tenir uniquement à un étiquetage volontaire ne semble, en effet, pas suffisante.

Au cours de la réunion de l'ANIA du 17 mars, il a été élaboré le projet de position suivant :

« Indication obligatoire de l'origine des ingrédients primaires uniquement en cas d'étiquetage volontaire de l'origine de la denrée et quand l'omission de cette mention est de nature à créer une confusion dans l'esprit du consommateur sur la provenance réelle de l'ingrédient ».

Pour rappel, le projet de règlement définit les trois types d'ingrédients suivants :

- «ingrédient primaire»: l'ingrédient majeur et/ou tout ingrédient caractéristique d'une denrée alimentaire,
- «ingrédient majeur»: l'ingrédient qui constitue plus de 50% d'une denrée alimentaire,
- «ingrédient caractéristique»: tout ingrédient d'une denrée alimentaire habituellement associé à la dénomination de cette denrée par le consommateur et pour lequel, dans la plupart des cas, une indication quantitative est requise.

• **Schémas nationaux - article 44**

Les députés n'ont pas voté la suppression de ces chapitres : **le principe des schémas nationaux est maintenu.**

• **Délai d'application du règlement - article 53**

Le règlement devrait être applicable de façon obligatoire dès son entrée en vigueur, c'est-à-dire 20 jours après sa publication au Journal Officiel.

Des dérogations sont prévues pour :

- l'article 14, sur la lisibilité des étiquettes (qui prévoit notamment une taille de caractères minimale pour les mentions obligatoires) : 3 ans après l'entrée en vigueur,
- les articles 29 à 34, qui rendent obligatoire l'étiquetage nutritionnel : 5 ans pour les entreprises de moins de 100 employés (contre 10 proposés initialement) et dont le chiffre d'affaires annuel et/ou le bilan annuel n'excèdent pas 5 millions d'euros (contre 2 auparavant) ; ce délai reste de 3 ans pour les autres entreprises,
- vote de l'amendement 530 qui prévoit de ne pas retirer des rayons les denrées non-conformes au règlement et mises en circulation avant sa date d'entrée en vigueur. Il prévoit aussi de fixer une date limite à laquelle toutes les denrées devront être conformes, quels que soient les stocks et les dates limites de consommation.

Il est à noter que les députés ont également adopté l'amendement 162 de Renate Sommer proposant la **suppression des profils nutritionnels**.

➤ **Autres points concernant l'étiquetage nutritionnel**

Nous vous avons fait suivre, par circulaire FEDALIM n°13/10 du 2 février 2010, **la transposition de la directive 2008/100** sur l'étiquetage nutritionnel (arrêté du 28/01/10).

Concernant la définition de **tolérances** entre valeurs affichées sur l'emballage et analyses éventuellement réalisées a posteriori, veuillez trouver, ci-joint, la position de l'ANIA et de la FCD, mise à jour au 16/12/09 (**ANNEXE III**). L'argumentaire correspondant est disponible sur l'extranet FEDALIM.

La CIAA souhaite aussi formaliser une position sur ce dossier. Pour cela, **elle souhaite recueillir l'avis des fédérations nationales sur le concept des « GMP »** (Good Manufacturing Practices).

Ce concept est l'équivalent des « qsp » (« quantité suffisante pour »), traduction française de « qs » (« quantum satis »), concept qui peut être traduit par « autant que de besoin pour atteindre le résultat désiré mais pas plus ».

Vous trouverez, ci-joint, le projet d'application de ce principe aux tolérances par la CIAA (**ANNEXE IV**) :

- les valeurs étiquetées doivent correspondre aux valeurs moyennes des nutriments en fin de vie,
- le fabricant est responsable de la fourniture des données nutritionnelles à l'opérateur chargé de l'étiquetage,
- les données nutritionnelles doivent être mises à jour chaque fois que nécessaire,
- tous les opérateurs intervenant sur le produit, de la production à la distribution, doivent tout faire pour minimiser la variabilité nutritionnelle,
- les bonnes pratiques de production sont sous la responsabilité du fabricant et doivent être documentées,
- **des tolérances « raisonnables » doivent être appliquées pour garantir les niveaux nutritionnels attendus en fin de vie.**

L'adoption de ce concept implique de ne plus proposer de « seuils chiffrés », du type +/- X% pour chaque nutriment, tels qu'ils figurent actuellement dans la position de l'ANIA.

L'ANIA réfléchit actuellement pour savoir si elle est favorable à l'adoption de ce principe.

Sinon, pour information, **la DGAL a informé l'ANIA qu'elle n'avait malheureusement pas répondu à la consultation de la DG Sanco sur les tolérances**. En effet, les laboratoires de la DGCCRF ayant quelques commentaires à faire sur la position de l'ANIA et sur son argumentaire, la DGAL a préféré ne rien envoyer. **A ce jour, Madame Baelde (DGAL) n'en sait pas plus sur l'ampleur et la nature des commentaires des laboratoires officiels.**

Nous vous prions d'agréer, Madame, Monsieur, l'expression de nos salutations distinguées.

Emmanuelle BUFFET
Adjointe au Délégué Général

Communiqué de presse

Denrées alimentaires: un étiquetage plus clair et plus informatif

Sécurité alimentaire - 17-03-2010 - 14:32

L'étiquetage doit fournir une information facile à comprendre sur la valeur énergétique et nutritionnelle des aliments et sans induire les consommateurs en erreur afin qu'ils puissent effectuer leurs choix en connaissance de cause, a estimé la commission de l'environnement, mardi. Les députés ont toutefois voté contre l'instauration, à l'échelle de l'UE, d'un système de feux de signalisation sur les étiquettes indiquant la présence de certains éléments nutritifs en quantités importantes

La résolution législative, élaborée par Renate Sommer (PPE, DE), a été approuvée par 52 voix pour, 2 voix contre et 5 abstentions, après que les députés se soient prononcés sur quelque 800 amendements. Les travaux de la commission se sont étalés sur 18 mois.

Le projet de législation entend actualiser, simplifier et clarifier l'étiquetage des denrées alimentaires dans l'Union européenne. Il apporterait des changements mineurs aux règles existantes sur l'information devant figurer obligatoirement sur toutes les étiquettes, telles que nom, liste des ingrédients, date de péremption, conditions spécifiques d'utilisation, et il introduirait une prescription visant à indiquer les informations nutritionnelles importantes. La commission a également recommandé que la mention du pays d'origine soit obligatoire.

➔ **Information nutritionnelle obligatoire – dispositions particulières relatives à la valeur énergétique**

Les députés se sont prononcés en faveur de l'indication obligatoire, sur toutes les denrées alimentaires et partout dans l'Union, des informations nutritionnelles essentielles, telles que la valeur énergétique et la quantité de lipides, d'acides gras saturés, de glucides, de sucre et de sel. Ils ont toutefois ajouté à cette liste les protéines, les fibres et les acides gras trans d'origine naturelle et industrielle, dont l'inclusion, selon la proposition de la Commission, aurait été volontaire.

Toutes les informations nutritionnelles obligatoires devraient figurer sur la face avant de l'emballage. Cependant, étant donné que l'indication de la valeur énergétique est essentielle pour le consommateur, les députés ont ajouté des règles d'étiquetage spécifiques afin d'en garantir la visibilité.

➔ **Pas de feux de signalisation sur les étiquettes, mais les États membres peuvent toujours adopter ou maintenir un régime national.**

Les amendements déposés par plusieurs députés des groupes S&D, GUE, Verts/ALE visant à imposer un code de couleurs (feux de signalisation) sur la face avant des denrées alimentaires ont été rejetés par les députés.

Ils ont estimé que le règlement devrait établir des règles strictement générales sur la présentation de l'information, mais qu'il ne devrait pas imposer un système spécifique. Cela permettrait aux États membres d'adopter ou de maintenir un régime national en matière d'étiquetage. Une série d'amendements visant à empêcher les États membres de promouvoir des régimes nationaux supplémentaires, dans le respect des règles de l'UE, a été rejetée.

➔ **Étiquetage des "imitations": ne pas induire le consommateur en erreur**

Les députés ont affiné les règles existantes afin que le consommateur ne soit pas induit en erreur par le conditionnement des denrées alimentaires. Ils ont également insisté pour que les denrées alimentaires n'aient pas l'apparence, du fait de l'étiquette, d'une autre denrée alimentaire. Le remplacement d'un ingrédient par un autre doit être clairement indiqué sur l'étiquette.

➔ **Mention obligatoire du pays d'origine**

Les députés souhaitent que le pays d'origine soit spécifié pour la viande, la volaille, les produits laitiers, les fruits et légumes à l'état frais, et les autres produits ne comprenant qu'un seul ingrédient, ainsi que pour la viande, la volaille et le poisson utilisés comme ingrédients dans des denrées alimentaires transformées.

➔ **Lisibilité**

La commission entend remplacer l'usage obligatoire d'une taille de caractère minimum de 3 mm pour les éléments d'étiquetage, proposé par la Commission européenne, par l'obligation de fournir une information parfaitement lisible. Elle demande à la Commission d'établir des lignes directrices pour garantir la lisibilité de l'information destinée aux consommateurs.

➔ **Étiquetage obligatoire des nano-produits**

Les députés demandent que les nano-produits soient étiquetés en tant que tels, et que la mention "nano" figure clairement dans la liste des ingrédients.

➔ **Pas de déclaration nutritionnelle pour les boissons alcoolisées**

Les députés ont exclu les boissons alcoolisées de la déclaration nutritionnelle obligatoire (article 29).

➔ **Contenu de la déclaration nutritionnelle**

Les députés marquent leur accord, avec la Commission, sur le fait que les informations relatives à la valeur énergétique et aux quantités de nutriment doivent être exprimées pour 100 g ou 100 ml, voire par portion. Ils sont également partisans d'une comparaison avec les apports de référence énergétique et nutritionnelle, mais ils entendent s'assurer que ces apports sont, par exemple, les "besoins journaliers d'une femme adulte d'âge moyen" mais que les besoins journaliers personnels peuvent être différents.

➔ **Profils nutritionnels supprimés**

Les députés ont souhaité supprimer les profils nutritionnels, prévus dans le règlement concernant les allégations nutritionnelles et de santé portant sur les denrées alimentaires.

➔ **Entrée en vigueur**

Afin de donner au secteur le temps d'une adaptation aux nouvelles règles, la législation entrerait en vigueur 20 jours après sa publication au Journal officiel de l'UE, toutefois les règles relatives à l'étiquetage nutritionnel prendraient effet 3 ans plus tard. Cette période serait portée à 5 ans pour les entreprises du secteur alimentaire employant moins de 100 personnes et ayant un chiffre d'affaires et/ou un bilan annuel ne dépassant pas 5 millions d'euros.

➔ **Prochaines étapes**

La première lecture en session plénière du Parlement est prévue pour la fin mai. Le Conseil devra ensuite arrêter sa position, avant que la proposition ne soit réexaminée par la commission de l'environnement.

Sous la Présidence de: Jo LEINEN (S&D, DE)

REF. : 20100315IPR70613

Position



DRAFT / ETIQ 10-0204

PROJET DE REGLEMENT INFORMATION DU CONSOMMATEUR Position de l'ANIA sur le projet de rapport de Mme Sommer – février 2010

L'ANIA est le porte-parole de l'industrie alimentaire française, premier secteur industriel national avec un chiffre d'affaires de 162,9 milliards d'euros en 2008. Constituée de plus de 10 000 entreprises, dont 97% de PME, elle est le second employeur industriel avec 412 500 salariés. Interlocuteur privilégié des pouvoirs publics, l'ANIA apporte son expertise sur les dossiers prioritaires du secteur, tels que l'alimentation et la santé, la compétitivité des entreprises, la recherche et l'innovation, le développement durable, la politique sociale, etc.

L'ANIA soutient pleinement les objectifs d'harmonisation en matière d'information du consommateur et croit fermement que l'harmonisation est le seul moyen de garantir le marché unique et la libre circulation des marchandises tout en protégeant les intérêts légitimes des producteurs et en permettant aux consommateurs de faire des choix éclairés.

Etiquetage nutritionnel

L'ANIA soutient l'**étiquetage nutritionnel obligatoire**. Cependant, nous demandons qu'un maximum de flexibilité soit mis en place pour faciliter les démarches volontaires. Nous souhaitons qu'une approche proportionnée soit adoptée et soulignons que certains éléments devraient alors être pris en compte.

Liste de nutriments : l'ANIA souligne que l'étiquetage obligatoire d'une multitude de nutriments n'est pas pertinent pour tous les produits. Il convient de veiller à ne pas faire peser sur les entreprises, et notamment les PME, des coûts excessifs en imposant un étiquetage obligatoire de 8 ou 10 nutriments. La quantité de sel à indiquer dans la déclaration nutritionnelle devrait être remplacée par la quantité de sodium : le sel n'est pas un nutriment, il s'agit d'un aliment, ingrédient ou condiment. De plus, le sel n'est pas la seule source de sodium. Etiqueter uniquement la quantité de sel ne permet pas de refléter la réelle teneur en sodium de la denrée : le sodium naturel contenu ne serait pas comptabilisé, ni les autres sources de sodium utilisées comme par exemple le glutamate de sodium, le carbonate de sodium, etc.

⇒ **L'ANIA soutient le remplacement du sel par sodium dans les amendements 125 et 386 de remplacer le sel, qui est un ingrédient, par sodium qui est un nutriment. Nous demandons aux membres de la Commission ENVI de veiller à ne pas imposer l'étiquetage obligatoire d'un nombre excessif de nutriments.**

L'emplacement de l'étiquetage nutritionnel doit rester au libre choix de l'opérateur. Imposer un étiquetage à un endroit précis de l'emballage n'est pas pertinent. Les nutriments doivent apparaître dans le même champ visuel mais pas forcément en face avant.

⇒ **L'ANIA demande aux membres de la Commission ENVI de SOUTENIR l'amendement 139.**

La quantité de nutriments doit apparaître par 100g/ml. De manière volontaire, les opérateurs devraient avoir la possibilité **d'ajouter en complément et de manière volontaire un étiquetage par portion**.

⇒ **L'ANIA demande aux membres de la Commission ENVI de SOUTENIR les amendements 416 et 418.**

Par ailleurs, l'ANIA se félicite que la Commission retienne l'approche des Repères Nutritionnels pour l'étiquetage nutritionnel, qui fournissent une information objective et factuelle sur la **quantité apportée par une portion pour chaque nutriment et ce qu'elle couvre sur les besoins journaliers**. Cette information permet au consommateur de faire un choix éclairé, basé sur ses besoins. Nous insistons sur le fait que l'information sur les RNJ par 100g/ml pourrait potentiellement induire le consommateur en erreur, particulièrement pour les produits qui sont consommés par portion inférieure à 100g/ml. Il convient donc de veiller à ce que à **l'étiquetage volontaire des RNJ par portion**.

⇒ **L'ANIA demande aux membres de la Commission ENVI de SOUTENIR les amendements 427 et 435 (et de REJETER les amendements 134, 432, 437 et 438.**

En complément de la déclaration nutritionnelle obligatoire, l'ANIA considère qu'il est nécessaire de laisser une certaine flexibilité pour les autres formes d'expression.

⇒ **L'ANIA demande aux membres de la Commission ENVI de SOUTENIR l'amendement 451.**

L'ANIA rejette tout système d'étiquetage nutritionnel **via un code couleur**. Les feux tricolores sont une évaluation subjective indiquant si 100g de produit contiennent une quantité faible, moyenne ou élevée de chaque nutriment. Ils

ne donnent donc pas aux consommateurs les informations nécessaires qui lui permettent d'opter pour une alimentation équilibrée. Il s'agit d'un jugement de valeur qui est identique quelle que soit la taille de la portion de l'aliment concerné ou l'alimentation de la personne.

⇒ **L'ANIA demande aux membres de la Commission ENVI de REJETER les amendements 431, 439, 470, 502, 507 et 575.**

Exemptions : enfin, l'ANIA souligne qu'il est indispensable de prévoir une flexibilité pour les petits emballages et certains types de denrées.

⇒ **L'ANIA demande aux membres de la Commission ENVI de SOUTENIR les amendements 105, 181, 185, 186, 188, 354, 546, 547, 548 et 551**

Dispositions nationales / régimes nationaux

Le principe de dispositions nationales (article 37 à 43) nous paraît aller à l'encontre du principe d'harmonisation et, dans la réalité du marché, de la libre circulation. On peut craindre que ces dispositions soient lourdes de conséquences pour les opérateurs économiques. Ces dispositions devraient donc être supprimées, excepté l'article 41 relatif aux denrées non préemballées.

⇒ **L'ANIA demande aux membres de la Commission ENVI de SOUTENIR les amendements 152, 153, 154, 156, 157 et 159.**

L'ANIA est très préoccupée par la notion de régimes nationaux (article 44 à 47). En outre, le caractère facultatif de ces régimes nationaux, leur multiplicité, associés au fait que les denrées circuleront librement dans le marché communautaire risquent de rendre inaccessible l'objectif de meilleure compréhension des consommateurs. Au contraire, nous considérons que ces articles pourraient avoir un effet opposé à celui recherché vis-à-vis du marché unique européen et aussi potentiellement conduire à la confusion du consommateur avec la coexistence de différents systèmes d'étiquetages nutritionnels dans le même Etat membre. En effet, face à la pression de la grande distribution et des consommateurs, les industriels seront dans les faits contraints de respecter les schémas nationaux applicables dans les Etats où leurs produits seront commercialisés. Par conséquent, nous serions plutôt favorables à une harmonisation complète tout en fournissant plus de flexibilité aux opérateurs en particulier pour la fourniture d'informations facultatives supplémentaires.

⇒ **L'ANIA demande aux membres de la Commission ENVI de SOUTENIR l'amendement 160.**

Lisibilité des étiquettes

L'ANIA est opposée l'obligation de taille minimale de caractère. La lisibilité dépend de plusieurs facteurs, tels que la couleur, le contraste, la police de caractère, etc. qui doivent être appréciés globalement au cas par cas et non pas indépendamment les uns des autres. La proposition de l'article 14 est irréaliste et constitue une charge disproportionnée pour les fabricants. L'ANIA soutient l'établissement de **lignes directrices au niveau européen**, sur le modèle des recommandations de la CIAA.

⇒ **L'ANIA demande aux membres de la Commission ENVI de SOUTENIR les amendements 47, 95, 96, 97, 98, 324, 325, 327 et 328.**

Etiquetage de l'origine

La règle actuelle doit être maintenue : elle prévoit l'apposition du lieu d'origine ou de provenance de façon volontaire sauf dans les cas où l'omission de cette mention serait susceptible d'induire le consommateur en erreur sur l'origine ou la provenance réelle de la denrée alimentaire. Une information sur l'origine peut être apportée de manière volontaire. Toute mesure d'étiquetage obligatoire de l'origine entraînerait de lourdes difficultés pour les fabricants. Si la traçabilité permet à tout opérateur de connaître la provenance de leurs ingrédients, il ne leur est pas possible d'adapter leur étiquetage en fonction des différentes zones d'approvisionnements. En effet, la réalisation d'une étiquette est longue, coûteuse, faite pour durer et sa conception précède de beaucoup la fabrication du produit. Il est impossible aux opérateurs de connaître plusieurs mois à l'avance l'origine exacte des ingrédients qui seront utilisés. Les contraintes du cahier des charges, la saisonnalité de certains ingrédients, la fluctuation de prix dans les différentes zones de production peuvent conduire les fabricants à adapter leur zone d'approvisionnement. Enfin, nous craignons que toute mesure d'étiquetage obligatoire de l'origine des matières premières soit de nature à minimiser le rôle central du fabricant et son savoir-faire dans le processus de fabrication.

⇒ **L'ANIA demande aux membres de la Commission ENVI de SOUTENIR les amendements 50, 51, 52, 150, 299, 305, 308 et de REJETER les amendements 262, 263, 298, 300, 301, 302, 303, 304, 306, 307, 309, 310, 311, 313, 479 et 487.**

Autres points

Définition d'une denrée non préemballée : les produits emballés avant leur présentation à la vente doivent être considérés comme des denrées préemballées. Ainsi, les produits préemballés dans les réseaux de distribution et vendus en libre service doivent se voir appliquer le même niveau d'exigence que les produits similaires emballés chez les fabricants.

⇒ L'ANIA demande aux membres de la Commission ENVI de SOUTENIR les amendements 252 et 253.

Date de fabrication : la date limite de consommation et la date d'utilisation optimale sont les informations qui sont pertinentes pour le consommateur.

⇒ L'ANIA demande aux membres de la Commission ENVI de REJETER les amendements 56, 119, 120 partie C, 259 et 294

Spécifications pour la conservation du produit une fois ouvert : le fabricant ne maîtrise pas les conditions de conservation du produit par le consommateur. Il peut lui indiquer comment conserver le produit **avant** ouverture mais n'est pas en mesure de connaître les conditions de conservation et de manipulation de la denrée par le consommateur.

⇒ L'ANIA demande aux membres de la Commission ENVI de REJETER l'amendement 293.

Statut d'ingrédients : selon la directive 2000/13/CE, les substances énumérées à l'article 21 du projet de règlement ne sont pas des ingrédients. Elles ne sont donc pas étiquetées dans la liste d'ingrédients, sauf si elles sont allergènes de manière à garantir la sécurité du consommateur. La Commission propose de changer leur statut : ces substances seraient des ingrédients exemptés d'étiquetage sauf si elles sont allergènes. Ce changement de régime n'est pas justifié et complexifie inutilement le statut de ces substances. L'approche actuelle de la directive 2000/13/CE doit être maintenue. Toute modification aurait des répercussions critiques sur un grand nombre de dispositions communautaires qui se réfèrent à la notion d'ingrédient telle que définie dans la directive 2000/13/CE.

⇒ L'ANIA demande aux membres de la Commission ENVI de SOUTENIR l'amendement 113.

Étiquetage de l'utilisation d'OGM dans l'alimentation animale : l'étiquetage de l'utilisation d'OGM fait l'objet d'une réglementation très précise au niveau communautaire (règlement (CE) n°1829/2003 et 1830/2003). La mise en place d'un étiquetage sur l'alimentation des animaux serait extrêmement difficile et coûteux à mettre en place, en particulier pour les aliments composés de plusieurs ingrédients.

⇒ L'ANIA demande aux membres de la Commission ENVI de REJETER l'amendement 361.

Acides gras trans : au regard de l'avis de l'AESA de 2004 et des efforts considérables de l'industrie pour réduire la quantité d'acides gras trans produits au cours du processus de fabrication, l'ANIA considère qu'il ne s'agit plus d'un problème de santé public en Europe.

⇒ L'ANIA demande aux membres de la Commission ENVI de REJETER les amendements 379, 381, 383, 384, 388 et 467.

Entrée en vigueur : les denrées alimentaires mises sur le marché ou étiquetées avant la date d'application du règlement devraient pouvoir être commercialisées jusqu'à l'expiration de leur DLUO / DLC.

⇒ L'ANIA demande aux membres de la Commission ENVI de SOUTENIR l'amendement 527.

Quantité significative de vitamines et minéraux : l'article 29 du projet de règlement indique que la déclaration nutritionnelle peut faire apparaître la teneur en sels minéraux ou en vitamines listés à l'annexe XI, à condition qu'ils soient présents en quantité significative. L'annexe XI partie A point 2 définit la notion de quantité significative : un sel minéral ou une vitamine est présent en quantité significative quand il représente au moins 15% de l'AJR spécifié au paragraphe 1 de la partie A de l'annexe XI. Ainsi, il est possible de mentionner la présence de tel sel minéral ou de telle vitamine à condition qu'il soit présent en quantité suffisante pour couvrir au moins 15% des AJR, spécifiés à l'annexe XI partie A.1.

Jusqu'à présent en France, la réglementation en vigueur distinguait le cas des solides, celui des liquides et celui des aliments à faible valeur énergétique avec 3 seuils différents pour pouvoir être « source de... » :

- 15% des rapports recommandés pour 100g ou par portion pour les solides ;
- 7,5% des apports recommandés pour 100 ml ou par portion pour les liquides ;
- 5% des apports recommandés pour 100 kcal.

Ceci était formalisé dans l'avis de la CEDAP du 8 juillet 1998, publié au BOCCRF n°15 du 31 août 1999. Il s'agissait d'ailleurs d'une reprise des seuils existants dans le CODEX (CAC/GL 23-1997, Rév.1-20041). Si le CODEX différencie les liquides, les solides et les aliments denses au niveau énergétique, c'est qu'il est quasiment impossible pour un liquide ou un aliment à faible valeur énergétique (constitué quasi-majoritairement d'eau), d'atteindre 15%. Ainsi, si la réglementation européenne ne s'aligne pas sur les seuils du CODEX, **les liquides et les aliments à faibles valeurs énergétiques seront défavorisés par rapport aux autres aliments et ne pourront plus valoriser leurs atouts nutritionnels**. Ceci concerne un nombre très important de produits alimentaires français, c'est pourquoi il est **indispensable d'avoir un alignement avec les seuils du CODEX**. Ceci faciliterait d'autre part les échanges avec les autres pays hors UE, qui sont alignés sur les seuils du CODEX.

⇒ L'ANIA demande aux membres de la Commission ENVI de SOUTENIR l'amendement 569.

Position relative à certaines modalités d'étiquetage nutritionnel : Tolérances, arrondis

Décembre 2009
ETIQ 09-1216

Préambule

Cette position s'applique sur les valeurs de l'étiquetage nutritionnel des produits destinés au consommateur final.

1- Les valeurs déclarées sont des valeurs moyennes

Il est nécessaire de rappeler que les valeurs déclarées sont des **valeurs moyennes** conformément aux textes réglementaires (Directive 90/496/CEE transcrite en droit français par le décret 93-1130 du 27 septembre 1993 et l'arrêté d'application du 3 décembre 1993) qui prévoit un étiquetage volontaire de la composition nutritionnelle des produits alimentaires.

Cet étiquetage nutritionnel peut se faire sur la base :

- de l'analyse de l'aliment effectuée par le fabricant ;
- et/ou du calcul effectué à partir des valeurs moyennes connues ou effectives relatives aux ingrédients utilisés ;
- et/ou du calcul effectué à partir de données généralement établies et acceptées.

En pratique, il appartient au fabricant de décider de la meilleure façon d'établir les valeurs nutritionnelles, au cas par cas, sachant qu'il est toujours possible de recourir à une synthèse des résultats obtenus par analyses et par calcul, pourvu que les valeurs étiquetées soient cohérentes et justifiables.

Les valeurs retenues devront être choisies de manière pertinente, au cas par cas, selon le type de produits.

Les tolérances entre valeurs affichées sur l'emballage et analyses éventuellement réalisées *a posteriori* sont nécessaires pour tenir compte à la fois :

- de la nature des nutriments et de leurs sensibilités (ex : vitamine C, etc.)
- de la variabilité de la matière première et de la fluctuation des teneurs naturelles notamment :
 - dans le cas des denrées animales : liée à l'alimentation des animaux, cette alimentation pouvant elle-même varier selon les saisons, au cycle physiologique, au prélèvement, à la variation naturelle de certains nutriments dans ma matière première (Ex : sodium dans les produits de la mer).
 - dans le cas des denrées végétales : liée à la saison, au temps, au sol, au mode de culture...
- du procédé
 - de fabrication utilisé : par exemple types de mélange (à sec, humide, etc.), assemblage, transport pneumatique, traitement thermique, incidence de l'eau, pH, lumière, etc. et autres facteurs de dégradation potentielle des vitamines, fermentation

- (facteur temps), aspect granulométrie des matières premières et des substances ajoutées (ex. : vitamine A encapsulée / vitamine C), utilisation de prémélanges, moment d'incorporation, moyen d'adjonction, etc.
- du type d'emballage et du mode de conservation (opacité, étanchéité (air, oxygène,...), températures, pertes d'eau par évaporation, etc.) des conditions de transport et de stockage, de la durée de vie du produit, etc.
 - des incertitudes des matériels de dosage de l'outil industriel (pesons, pompes, doseuses, etc.)
 - des méthodes d'analyses utilisées
 - échantillonnage, prélèvement, etc.
 - des incertitudes des mesures : fiabilité et reproductibilité de la méthode, reproductibilité inter-laboratoire
 - des incertitudes induites par la méthodologie d'obtention des tables de valeurs de référence
 - des arrondis puisque les teneurs affichées incluent les arrondis.

2- Les tolérances sont des repères

Les tolérances constituent des repères pour les opérateurs.

- Ces repères ne dispensent pas l'opérateur d'avoir à disposition les éléments justificatifs de l'établissement des valeurs déclarées et des écarts constatés. Ils ne doivent pas constituer un biais pour des adjonctions excessives ou trop faibles injustifiées, ni pour des déviations systématiques.
- Les dépassements par rapport à ces repères sont possibles. Dans ce cas, l'opérateur doit pouvoir justifier de ses bonnes pratiques de fabrication.
Exemples : Cas de lipides dans les poissons gras, qui nécessitent une tolérance plus importante que celle prise en compte ci-dessous (Position AICPE-CEP sur les tolérances nécessaires pour les produits à base de poisson)
Cas des vitamines B dans les produits laitiers frais / Cas de la Vitamine A dans certains fruits)
- Selon les cas prévus dans les chapitres 3 et 4, il sera possible d'utiliser pour un même produit les tolérances définies dans le tableau 3, dans le tableau 4, ou les deux, les valeurs du tableau 4 ne s'appliquant qu'au(x) nutriment(s) concerné(s) par une allégation ou des critères nutritionnels réglementés.

3- Tolérances dans le cadre de l'étiquetage nutritionnel volontaire

Les tolérances et arrondis admis **dans le cadre de l'étiquetage nutritionnel volontaire** sont ceux indiqués dans le tableau ci-dessous exceptés si ces tolérances sont définies par la réglementation ou dans les cas particuliers listés au paragraphe 4.

Elément / Catégorie/ Nutriment tel qu'étiqueté	Tolérances acceptées (pour 100g ou 100 ml)	Arrondis & Approximations autorisés (facultatif)
Energie	<i>Non applicable. NB : valeur obtenue par calcul à partir des valeurs arrondies et des coefficients de conversion*</i>	≥ 100 : multiple de 10 le plus proche < 100 : multiple de 5 le plus proche (kJ ou kcal)

Protéines	± 25% si ≥ 10 g ± 2 g si < 10 g	Si valeur > 10 g : à l'unité (g)
Glucides	± 25% si ≥ 10 g ± 2 g si < 10 g	Si valeur ≥ 0,5 g et valeur <10 g : 0,5 g près
Lipides	± 25% si ≥ 10 g ± 2.5 g si ≥ 3g et < 10 g ± 1 g si < 3 g	Si valeur < 0,5 g: « traces » ou « < 0,5 g » (et 0 pour le calcul de l'énergie)
Amidon	± 25% si ≥ 10 g ± 2 g si < 10 g	Si valeur > 10 g : à l'unité (g) Si valeur ≥ 0,5 g et valeur <10 g : à 0,5 g près Si valeur < 0,5 g: « traces » ou « < 0,5 g » (et 0 pour le calcul de l'énergie)
Sucres	± 25% si ≥ 10 g ± 2,5 g si < 10 g	Si valeur > 10 g : à l'unité (g) Si valeur ≥ 0,5 g et valeur <10 g : à 0,5 g près Si valeur < 0,5 g: « traces » ou « <0,5 g»
AGS AGMI AGPI sauf omégas 3 et omégas 6 si étiquetés en tant que tels	± 25% si ≥ 10 g ± 2,5 g si < 10 g	Si valeur > 10 g : à l'unité (g) Si valeur ≥ 0,5 g et valeur < 10 g : à 0,5 g près Si valeur ≥ 0,1 g et valeur < 0,5 g : à 0,1 g près Si valeur < 0,1 g : « traces » ou « < 0,1 g »
Omégas 3 /ALA/DHA Omégas 6/ LA	± 60%	
Vitamines	- 30% + 100%	Arrondir à la dizaine : ex : 220 mg et non 222 mg
Exception : Vitamine C	- 30% + 200%	ou 2 chiffres significatifs après la virgule ex : 0,62 µg et non 0,621 µg
Minéraux et oligo-éléments	± 40% si ≥ 1 mg - 20% +100% si < 1mg	Arrondir à la dizaine ou 2 chiffres significatifs après la virgule.
Sodium	± 40% si ≥ 100 mg ± 40 mg /100g si < 100 mg	Si valeur < 40 mg : « < 0,04 g » Ex : < 0,04 g au lieu de 0,02 g Si valeur < 5 mg : « traces » ou « < 0,005 g » Si valeur > 40 mg : arrondir à la dizaine ou 2 chiffres significatifs après la virgule.

*cette teneur s'obtient par application des facteurs de conversion de la directive 90/496/CEE et ses modifications (directive 2008/100) quelle que soit l'unité (kcal ou kJ), sans recours au facteur 4,18 (kcal/kJ).

Fibres alimentaires:

- il s'agit d'un cas particulièrement complexe. Il est difficile de déterminer des tolérances pour les fibres alimentaires, compte-tenu des discussions en cours sur les méthodes d'analyses à prendre en compte.
- A titre d'information, une estimation des tolérances à appliquer pourrait être la suivante :
 - $\pm 40\%$ si > 10 g/100 g
 - $\pm 60\%$ entre 3 g et 10 g
 - $\pm 1,8$ g pour 100 g si < 3 g/100 g
- Concernant les arrondis et approximations autorisées : si valeur $< 0,5$ g possibilité d'indiquer : « Traces » ou « - » ou « 0,5 g » (facultatif)

En ce qui concerne Energie Protéines, Lipides, Glucides, ces valeurs ont été reprises par l'Administration en juillet 2006 dans sa réponse au questionnaire de la Commission sur les règles techniques concernant la directive 90/496/EEC. Elles correspondent donc à la position officielle française.

➔ A noter que lorsque l'étiquetage nutritionnel sera rendu obligatoire, certaines conditions devront être éventuellement révisées, afin de prendre en compte les difficultés qui n'ont pu être identifiées à ce jour du fait du manque d'historique de données sur les produits de certains secteurs pour lesquels l'étiquetage nutritionnel volontaire n'est pas encore très répandu.

4- Tolérances spécifiques en cas d'emploi d'allégations nutritionnelles ou de santé et en cas des critères réglementaires fixés par la réglementation

Dans certains cas, des « tolérances spécifiques » peuvent être utilisées. En effet, il existe des situations pour lesquelles l'industriel doit porter un effort tout particulier pour maîtriser la teneur en un ou plusieurs nutriments donnés.

C'est notamment le cas :

- quand il y existe **une composition nutritionnelle fixée réglementairement** sur un nutriment
- ou pour un nutriment, **lorsqu'il est sujet à une allégation nutritionnelle ou de santé.**

En revanche, il est parfois impossible d'aller plus loin dans la maîtrise des teneurs, en particulier en cas de variation naturelle (exemple : matières grasses dans les poissons gras).

Par ailleurs, pour certains nutriments, il n'est pas possible d'aller au-delà des tolérances proposées dans le paragraphe 3 et de déterminer des tolérances spécifiques plus strictes.

- C'est notamment le cas pour les composants qui sont particulièrement sensibles aux facteurs environnants (température, luminosité, oxygène, teneurs naturelles...) : acides gras, vitamines et minéraux.
- C'est également le cas pour les fibres alimentaires pour lesquelles il est difficile de déterminer des tolérances, compte-tenu des discussions en cours sur les méthodes d'analyses à prendre en compte.

Les tolérances et arrondis admis pour le(s) nutriment(s) faisant l'objet d'une allégation ou **de critères nutritionnels réglementés** sont ceux indiqués dans le tableau ci-dessous (pour les autres nutriments non concernés par l'allégation ou les critères nutritionnels réglementés, les tolérances du tableau de la partie 3 peuvent s'appliquer) :

Élément / Catégorie/ Nutriment tel qu'étiqueté	Tolérances spécifiques lorsqu'il y a lieu concernant les nutriments : - devant respecter des critères nutritionnels réglementés - sujets d'une allégation nutritionnelle ou de santé (pour 100g ou 100 ml)	Arrondis & Approximations autorisés (facultatif)
Energie	<i>Non applicable. NB : valeur obtenue par calcul à partir des valeurs arrondies et des coefficients de conversion*</i>	≥ 100 : multiple de 10 le plus proche < 100 : multiple de 5 le plus proche (kJ ou kcal)
Protéines	± 15% si ≥ 10 g ± 2 g si < 10 g	Si valeur > 10 g : à l'unité (g)
Glucides	± 15% si ≥ 10 g ± 2 g si < 10 g	Si valeur ≥ 0,5 g et valeur <10 g : à 0,5 g près
Lipides	± 15% si ≥ 10 g ± 2.0 g si ≥ 3g et < 10 g ± 1 g si < 3 g	Si valeur < 0,5 g: « traces » ou « < 0,5 g » (et 0 pour le calcul de l'énergie)
Amidon	± 15% si ≥ 10 g ± 2 g si < 10 g	Si valeur > 10 g : à l'unité (g) Si valeur ≥ 0,5 g et valeur <10 g : à 0,5 g près Si valeur < 0,5 g: « traces » ou « < 0,5 g » (et 0 pour le calcul de l'énergie)
Sucres	± 15% si ≥ 10 g ± 1,5 g si < 10 g	Si valeur > 10 g : à l'unité (g) Si valeur ≥ 0,5 g et valeur <10 g : à 0,5 g près Si valeur < 0,5 g: « traces » ou « <0,5 g»
AGS AGMI AGPI sauf omégas 3 et omégas 6 si étiquetés en tant que tels	± 25% si ≥ 10 g ± 2,5 g si < 10 g	Si valeur > 10 g : à l'unité (g) Si valeur ≥ 0,5 g et valeur <10 g : à 0,5 g près Si valeur ≥ 0.1 g et valeur < 0,5 g : à 0,1 g près Si valeur < 0,1 g : « traces » ou « <0,1 g »
Omégas 3 /ALA/DHA Omégas 6/ LA	± 60%	
Vitamines	- 30% + 100%	Arrondir à la dizaine : ex : 220 mg et non 222 mg
Exception : Vitamine C	- 30% + 200%	ou 2 chiffres significatifs après la virgule ex : 0,62 µg et non 0,621 µg
Minéraux et oligo-éléments	± 40% si ≥ 1 mg	Arrondir à la dizaine ou 2 chiffres significatifs après la virgule.

	- 20% ± 100% si < 1mg	
Sodium	± 25% si ≥ 300 mg ± 40% entre 100 et 300 mg ± 40 mg /100g si < 100 mg	Si valeur < 40 mg : « < 0,04 g » Ex : < 0,04 g au lieu de 0,02 g Si valeur < 5 mg : « traces » ou « < 0,005 g » Si valeur > 40 mg : arrondir à la dizaine ou 2 chiffres significatifs après la virgule.

*cette teneur s'obtient par application des facteurs de conversion de la directive 90/496/CEE et ses modifications (directive 2008/100) quelle que soit l'unité (kcal ou kJ), sans recours au facteur 4,18 (kcal/kJ)

Comme dans le cas des tolérances générales, en ce qui concerne Energie Protéines, Lipides, Glucides, les valeurs indiquées ont été reprises par l'Administration en juillet 2006 dans sa réponse au questionnaire de la Commission sur les règles techniques concernant la directive 90/496/EEC. Elles correspondent donc à la position officielle française.

5- Tolérances, critères nutritionnels et limites de sécurité

L'ANIA et la FCD considèrent que ces tolérances s'appliquent également lorsque la valeur déclarée du nutriment se trouve sur une des limites des critères nutritionnels, lorsqu'ils sont définis. Ceci signifie par exemple que si dans une réglementation spécifique, un critère de composition nutritionnelle pour une vitamine est prévu entre les valeurs A et B, il est possible d'avoir une valeur déclarée égale à B et d'appliquer la tolérance de cette vitamine à cette valeur B. On pourra alors obtenir dans le produit un résultat d'analyse pour cette vitamine supérieure à B.

En revanche, l'ANIA et la FCD considèrent qu'il n'est pas possible de dépasser une limite de sécurité, même si la fourchette de tolérance pourrait théoriquement le permettre.

A noter :

- Pour les allégations « sans (nom du nutriment) ajouté(s) », les tolérances à appliquer sont les tolérances générales et non pas les tolérances spécifiques. En effet les teneurs en ce nutriment présentes naturellement dans le produit seront influencées par toutes les sources de variabilités listées en introduction.
- En cas d'allégations nutritionnelles comparatives (de réduction, « moins X% de (nom du nutriment) », d'augmentation, ou d'équivalence), la comparaison se fait par rapport à la valeur étiquetée / moyenne. Ce type d'allégation ne pourra pas être fait en jouant sur la marge de tolérances. Par exemple pour l'allégation « moins X% de »,
 - dans le cadre d'une nouvelle recette : l'opérateur devra pouvoir justifier du changement de type d'ingrédients ou de quantités d'ingrédients réalisés
 - et dans le cadre d'un nouveau produit : le fait de se référer à un échantillon de divers produits du marché permet d'effacer les effets des marges de tolérances.

6- Cas des compléments alimentaires :

Une recommandation européenne EHPM/ERNA/AESGP a été adoptée en juillet 2003 en ce qui concerne les tolérances à utiliser pour les vitamines et minéraux dans les compléments alimentaires.

Definition of GMP in the context of tolerances

- 1) Labelling information reflects the average nutrient content of the product at end of shelf-life
- 2) In order to prevent a fragmentation of the rules concerning the responsibility of food business operators with respect to food nutritional information it is appropriate to clarify the responsibilities of food business operators along the supply chain:
 - Food business operators within the business under their control shall provide an average nutrient content of the food /food ingredient together with its relative variations. This information shall be transmitted to the subsequent food operator in order to enable appropriate labelling content of the manufactured food to the final consumer.
 - Nutrient food specification shall be maintained and updated when required
 - Food business operators within the business under their control shall have quality control of the food production (farming/ harvest/ storage/ transportation/ formulation/ factory line process/ packaging) and food distribution to minimize nutrient variability
- 3) Good manufacturing practices are under the responsibility of the food business operator and shall be documented
- 4) Reasonable overages of the added vitamins and minerals should be present to ensure that the required level of vitamins and minerals are maintained within the expected shelf life of the food.