



Blé dur et Pâtes

Règlementation, étiquetage et allégations

**Séminaire INRA Montpellier Sup Agro
19 novembre 2015**

Denis Ibanez

**Inspecteur de la Direction Générale
de la Concurrence, de la Consommation
et de la Répression des Fraudes
à la DDPP de l'Hérault**



Blé dur et pâtes : historique, définitions et réglementation

- Larousse gastronomique : « *Pâtes alimentaires : Farinage non fermenté à base de semoule de blé et d'eau, comportant souvent des œufs. Les pâtes sont diversement façonnées...parfois aromatisées, puis séchées pour assurer leur conservation (contrairement aux pâtes dites fraîches). Elles sont vendues prêtes à cuire, à garnir un potage, à gratiner ou bien farcies et à réchauffer* »



Blé dur et pâtes : historique, définitions et réglementation - Un premier texte en 1934

- Loi du 3 juillet 1934 (JO du 6/07/1934) tendant à réglementer la fabrication des pâtes alimentaires

Art. 1: les pâtes alimentaires vendues sous quelque dénomination et quelque forme que ce soit devront être fabriquées exclusivement en semoule de blé dur. *¹Toutefois dans le cas d'insuffisance des disponibilités en blé dur, un arrêté du Ministre de l'Agriculture...pourra autoriser l'emploi...de produits semouliers ne provenant pas du blé dur *¹

*¹ Loi du 5/04/1954



Blé dur et pâtes : historique, définitions et réglementation - Un premier texte en 1934

- Loi du 3 juillet 1934 (JO du 6/07/1934) tendant à réglementer la fabrication des pâtes alimentaires

Art. 1 (suite) : *¹Toutefois des pâtes alimentaires contenant du blé tendre, exclusivement ou en mélange avec du blé dur peuvent être vendues en France si elles proviennent d'un Etat membre de l'Union européenne ou d'un autre Etat partie contractante...à l'Espace économique européen, où elles sont légalement fabriquée et commercialisées
*₁

*¹ Loi n°99-574 du 9/07/1999

Blé dur et pâtes : historique, définitions et réglementation

- Décret n° 55-1175 du 31 août 1955 pris pour l'application de la loi du 1^{er} août 1905 sur la répression des fraudes, en ce qui concerne les pâtes alimentaires

- Autorise l'ajout de sel, d'œufs, de gluten, de lait, de lait écrémé, de légumes frais, d'extraits de légumes et d'aromates dans les pâtes :

Pâtes aux œufs : 140 g minimum d'œufs entier ou de jaunes ou le poids correspondant de poudre de d'œufs entiers ou de jaunes.

Pâtes aux œufs frais : mêmes proportions avec des œufs frais = utilisés 28 jours maximum après la ponte (Règlement CE n°589/2008 de la Commission concernant les normes de commercialisation des œufs)

- Interdit la coloration des pâtes, même à l'aide de colorants végétaux et l'addition de substances chimiques.



Blé dur et pâtes : historique, définitions et réglementation

■ Décret n° 55-1175 du 31 août 1955 pris pour l'application de la loi du 1^{er} août 1905 sur la répression des fraudes, en ce qui concerne les pâtes alimentaires

- 
- Etiquetage des matières premières dans les locaux de fabrication.
 - Vente en vrac ou en emballages transparents exempts de coloration.
 - Le terme « pâtes » peut être remplacé par un nom consacré par les usages correspondant à la forme tels que « macaronis », « nouilles », « vermicelles »



Blé dur et pâtes : historique, définitions et réglementation

■ Arrêté du 27 mai 1957 concernant les caractéristiques des semoules de blé dur et des pâtes alimentaires

- 
- Réaffirmation de l'utilisation de semoule de blé dur dans la fabrication des pâtes
 - Fixation des caractéristiques physico-chimiques des semoules destinées à la fabrication des pâtes : Taux d'humidité, acidité, taux d'affleurement (passage au tamis). Distinction entre semoule supérieure et semoule courante.
 - Fixation des caractéristiques physico-chimiques des semoules destinées à la consommation en l'état : Taux de cendres rapporté à la MS, grenaison (refus au tamisage)



Blé dur et pâtes : historique, définitions et réglementation

- Arrêté du 27 mai 1957 concernant les caractéristiques des semoules de blé dur et des pâtes alimentaires

- Caractéristiques physico-chimiques des pâtes :

Taux de cendres

Pâtes de qualité supérieure : entre 0,55 et 0,80 %
ramené à la MS

Pâtes courantes : 1,3 % tolérance 10 %

Acidité

Pâtes de qualité supérieure : 0,05 % exprimé en acide
sulfurique

Pâtes courantes : 0,07 %



Blé dur et pâtes : historique, définitions et réglementation

- Arrêté du 27 mai 1957 concernant les caractéristiques des semoules de blé dur et des pâtes alimentaires

- Caractéristiques physico-chimiques des pâtes (suite) :

Taux de matières azotées

Pâtes de qualité supérieure : minimum 10,5 % ramené à la MS

Pâtes courantes : minimum 11 %

Humidité

Maximum 12,5 %, sauf pour les pâtes fraîches

- Dénomination et mentions d'étiquetage devront figurer sans abréviations sur les factures et bons de livraison



Blé dur et pâtes : historique, définitions et réglementation

- Circulaire du 5 juin 1972 : elle préconise un élargissement de la tolérance relative à la teneur en cendres pour les produits du blé dur.
- Arrêté du 13 août 1974 : il dispose d'une méthode officielle pour la détermination de la teneur en blé tendre des pâtes alimentaires et des semoules



Blé dur et pâtes : historique, définitions et réglementation

- Norme française AFNOR NF V03-721 de juin 1994 intitulée “Méthode de détermination du taux d’affleurement des semoules de blé dur” se substituant à celle décrite dans l’arrêté du 27 mai 1957 modifié.
- Guide de bonnes pratiques d’hygiène et d’application des principes HACCP dans l’industrie de la semoulerie de blé dur.
- Pâtes Alimentaires – Caractéristiques Réglementaires (Tableau établi par le Syndicat des Industriels Fabricants de Pâtes Alimentaires de France S.I.F.P.A.F.)



Blé dur et pâtes : historique, définitions et réglementation (source SIFPAF CFSI)

- La norme ISO NF 11051 blé dur (*triticum durum*)
- La norme NF V 50-001 couscous
- Les normes codex : blé et blé dur, couscous, semoule et farine de blé dur
- Une note du Lamy Dehove
- 2 Réponses (Extraits de débats parlementaires) de Assemblée Nationale publiées au Journal Officiel



Blé dur et pâtes : historique, définitions et réglementation

- Règlement (CE) n°1881-2006 du 12 décembre 2006 portant fixation des teneurs maximales pour certains **contaminants** dans les denrées alimentaires (JOUE du 20/12/2006)

DEOXYNIVALENOL (DON) = mycotoxine

teneurs maximales

Blé dur et avoine brute

1750 µg/Kg

Pâtes sèches

750 µg/Kg



Blé dur et pâtes : historique, définitions et réglementation

- Règlement (CE) n°1333/2008 du 16 décembre 2008 sur les additifs alimentaires

⇒ Additifs autorisés dans les pâtes fraîches en quantum satis

E 270 Acide lactique

E 300 Acide ascorbique

E 301 Ascorbate de sodium

E 322 Lécithines

E 330 Acide citrique

E 334 Acide tartrique [L(+)]

E 471 Mono- et diglycérides d'acides gras

E 575 Glucono-delta-lactone

Blé dur et pâtes : historique, définitions et réglementation

Une réglementation
non (encore)
harmonisée dans
l'Union Européenne

Page du site de l'Union des
Associations des Fabricants
de Pâtes alimentaires de
l'Union Européenne
(UN.A.F.P.A) sise à Rome
unafpa@pasta-unafpa.org

PASTA LEGISLATION IN THE EU		
>	HOW TO USE THIS DOCUMENT	PDF
>	LIST OF REFERENCE DOCUMENTS	PDF
>	AUSTRIA	PDF
>	BELGIUM	PDF
>	BENELUX	PDF
>	DENMARK	PDF
>	FINLAND	PDF
>	FRANCE	PDF
>	GERMANY	PDF
>	GREECE	PDF
>	IRELAND	PDF
>	ITALY	PDF
>	LUXEMBOURG	PDF
>	NETHERLANDS	PDF
>	PORTUGAL	PDF
>	SPAIN	PDF
>	SWEDEN	PDF
>	UNITED KINGDOM	PDF



Blé dur et pâtes : historique, définitions et réglementation dans l'UE (exemples)

- *Italie : Presidential Decree n° 187, dated 9 February 2001 (Official Journal n. 117, of May 22, 2001) - Regulation for the revision of laws concerning the production and sale of milling products and pasta, pursuant to Article 50 of Law N° 146, dated 22 February 1994.*
- *Royaume-Uni: BPPA Code of Practice for dry pasta products in the U.K. Produced in consultation with LACOTS*

Blé dur et pâtes : historique, définitions et réglementation dans l'UE (exemples)

■ **Espagne** : *Decreto de la Presidencia del Gobierno n. 2181/1975, 12 September 1975, por el que se aprueba Reglamentación técnico-sanitaria para la elaboración, circulación y comercio de las pastas alimenticias. (Boletín Oficial del Estado "BOE" n. 220, 13 September 1975)*

- *Consolidated text, as modified by:*
- *Real Decreto 1771/76 (BOE n. 150, 28 July 1976)*
- *Real Decreto 2811/1983 (BOE n. 270, 11 November 1983)*
- *Real Decreto 1093/1987 (BOE n. 295, 8 September 1987)*
- *Real Decreto 1534/1991 (BOE n. 260, 30 October 1991) Real Decreto 1286/1984, 23 May 1984 (BOE n. 161, 6 July 1984)*

Reglamentación técnico-sanitaria para la elaboración, circulación y comercio de las harinas y semolas de trigo y otros productos de su molienda, para consumo humano.



Etiquetage des denrées alimentaires :

Règlement (UE) n°1169/2011 concernant l'information du consommateur dit INCO (JO 22/11/2011)

- Il s'applique depuis le 13/12/2014 à toutes les denrées alimentaires vendues au consommateur final, à tous les opérateurs du secteur alimentaire, dans tous les Etats membres de l'UE (producteurs, distributeurs, détaillants, restaurateurs, commerces de bouche spécialisés ou généralistes, cantines....)
- Il maintient et renforce les dispositions antérieures contenues dans la directive n°2000/13 (codifiées dans les articles R.112-1 à R.112-31 du code de la consommation) et les complète par des dispositions spécifiques telles que l'information sur la composition nutritionnelle des denrées alimentaires rendue obligatoire à partir du 13 décembre 2016.



Etiquetage des denrées alimentaires

Règlement INCO : Principes généraux

- Ne pas induire en erreur le consommateur sur les caractéristiques de la denrée alimentaire, notamment sur sa nature, son identité, ses qualités substantielles, sa composition, sa quantité, sa durabilité, son origine ou sa provenance, son mode de fabrication ou d'obtention.
- Ne pas faire croire que telle ou telle denrée a des qualités particulières alors que des denrées similaires possèdent cette même qualité.
- Fournir au consommateur des informations loyales, précises, aisément compréhensibles dans l'étiquetage et la présentation des denrées, lui permettre de les comparer entre elles et de faire ainsi des choix favorables pour sa santé



Etiquetage des denrées alimentaires : INCO **renforce** les informations sur les substances allergènes et l'origine de la denrée...

- Les substances allergènes présentes dans les produits préemballés **doivent être mises en évidence dans la liste des ingrédients**, par l'utilisation de caractères gras ou italiques, par exemple. **L'obligation de mentionner leur présence, sous forme écrite, s'applique également aux produits non-préemballés** (Art 2, 9, 21, 44, annexe 2)
- L'indication de l'origine est obligatoire dès lors que l'omission de cette mention est de nature à induire le consommateur en erreur sur l'origine réelle de la denrée. **La Commission européenne étudie l'opportunité de rendre obligatoire l'origine du lait et de la viande en tant qu'ingrédients, l'origine des denrées mono ingrédient et des ingrédients présents à 50% ou plus dans une denrée** (Art. 2, 9, 26)



Etiquetage des denrées alimentaires :

INCO encadre l'ajout de mentions volontaires sur l'étiquetage et prévoit l'indication des nano ingrédients...

- Ces mentions volontaires visent en particulier les contaminations croisées (présence éventuelle et non intentionnelle dans les denrées de substances ou de produits provoquant des allergies ou intolérances). Elles ne doivent pas induire le consommateur en erreur et se fonder le cas échéant sur des données scientifiques (Art. 36)
- Les nano ingrédients (structures manufacturées de l'ordre de 100 nm ou moins) doivent clairement figurer dans la liste des ingrédients suivi de mot « nano » entre crochets (Art. 2 et 18)



Etiquetage des denrées alimentaires :

INCO rend obligatoire la déclaration nutritionnelle à compter du 13/12/2016 mais elle peut déjà figurer sur l'étiquetage ...

- L'information sur la composition nutritionnelle des denrées ou « déclaration nutritionnelle » est **facultative** jusqu'au 13/12/2016 mais devient **obligatoire** conformément aux dispositions d'INCO dès lors que l'étiquetage comporte des **allégations nutritionnelles et de santé ou fait état d'enrichissement en vitamines et minéraux**.
- La déclaration nutritionnelle vise à permettre aux consommateurs de comparer les denrées entre elles et à choisir les aliments adaptés.



Etiquetage des denrées alimentaires :

INCO rend obligatoire la déclaration nutritionnelle à compter du 13/12/2016 mais elle peut déjà figurer sur l'étiquetage ...

- La valeur énergétique et les quantités de lipides, d'acides gras saturés, de glucides, de sucres, de protéines et de sel (*sodium* x 2,5) doivent apparaître, ensemble dans le même champ de vision, dans un tableau lisible placé sur l'emballage. Faute de place suffisante, les informations sont présentées sous forme linéaire. L'ensemble de ces informations doit être exprimé pour 100 g ou 100 ml. Ces valeurs peuvent être également exprimées par portion et être accompagnées de repères nutritionnels journaliers.

Etiquetage des denrées alimentaires :

INCO rend obligatoire la déclaration nutritionnelle à compter du 13/12/2016 mais elle peut déjà figurer sur l'étiquetage ...

- Ces informations nutritionnelles obligatoires peuvent être accompagnées, sur une base volontaire, **d'informations complémentaires sur un ou plusieurs autres nutriments : acides gras mono insaturés, poly insaturés, polyols, amidon, fibres, vitamines et minéraux**. Ces informations volontaires ne peuvent être ajoutées au détriment de l'espace réservé à l'information obligatoire.
- La valeur énergétique et les quantités de nutriments se rapportent à la denrée alimentaire **telle qu'elle est vendue**. S'il y a lieu, il est possible de fournir ces informations pour la denrée **une fois préparée** à condition que son mode de préparation soit décrit avec suffisamment de détails.

Etiquetage des denrées alimentaires :

INCO rend obligatoire la déclaration nutritionnelle à compter du 13/12/2016 mais elle peut déjà figurer sur l'étiquetage ...

- Les valeurs déclarées sont, selon le cas, des valeurs moyennes établies sur la base :
 - de l'analyse de la denrée effectuée par le fabricant
 - du calcul effectué à partir des valeurs moyennes connues ou effectives relatives aux ingrédients utilisés
 - Du calcul effectué à partir de données généralement établies et acceptées

(Art. 2, 9, 14 1-b, 16.2, 16.3, 29 à 36, 43 et 49, annexes 1, 5, 13 à 15)

Cf. : <http://eur-lex.europa.eu/homepage.html>

http://ec.europa.eu/food/safety/labelling_nutrition/labelling_legislation/index_en.htm

Etiquetage des denrées alimentaires :

INCO rend obligatoire la déclaration nutritionnelle à compter du 13/12/2016 mais elle peut déjà figurer sur l'étiquetage ...

Contenu, présentation et expression de la déclaration nutritionnelle obligatoire

	Pour 100 g ou 100 ml
énergie	kJ/kcal
matières grasses	g
dont :	
acides gras saturés	g
glucides	g
dont :	
sucres	g
protéines	g
sel	

Le kiloJoule (kJ) est l'unité de mesure internationale de l'énergie.

Etiquetage des denrées alimentaires :

INCO rend obligatoire la déclaration nutritionnelle à compter du 13/12/2016 mais elle peut déjà figurer sur l'étiquetage ...

Le contenu de la déclaration nutritionnelle obligatoire peut être complété mais l'expression et la présentation doivent rester les mêmes.

	Pour 100 g ou 100 ml
énergie	kJ/kcal
matières grasses	g
dont :	
-acides gras saturés	g
-acides gras mono-insaturés	g
-acides gras polyinsaturés	g
glucides	g
dont :	
-sucres	g
-polyols	g
-amidon	g
fibres alimentaires	g
protéines	g
sel	g
vitamines et sels minéraux	les unités figurant à l'annexe XIII, Part A, point 1 et % des apports de référence

Etiquetage des denrées alimentaires :
INCO rend obligatoire la déclaration nutritionnelle à compter
du 13/12/2016 mais elle peut déjà figurer sur l'étiquetage ...

Déclaration nutritionnelle obligatoire avec l'information volontaire par portion

	Par 100g ou 100 ml	Par pot de yaourt de 125g
énergie	kJ / kcal	g
Matières grasses	g	g
dont		
acides gras saturés	g	g
glucides	g	g
dont		
sucres	g	g
protéines	g	g
sel	g	g

Etiquetage des denrées alimentaires :
INCO rend obligatoire la déclaration nutritionnelle à compter
du 13/12/2016 mais elle peut déjà figurer sur l'étiquetage ...

Déclaration nutritionnelle obligatoire avec l'information volontaire en % des apports de référence

	Par 100g	% des apports de référence par 100g
énergie	kJ /kcal	%
matières grasses	g	%
dont		
acides gras saturés	g	%
glucides	g	%
dont		
sucres	g	%
protéines	g	%
sel	g	%

Etiquetage des denrées alimentaires :

INCO rend obligatoire la déclaration nutritionnelle à compter du 13/12/2016 mais elle peut déjà figurer sur l'étiquetage ...



Analyse moyenne	Teneur pour 100 g	% A.Q.R.* pour 100 g	Teneur pour 3 biscuits (18 g)	% A.Q.R.* pour 3 biscuits (18 g)
Énergie	1862 kJ	22%	336 g	4%
	444 kcal		80 g	
Matières grasses dont Acides gras saturés	16 g	23%	2,9 g	4%
	1,7 g	9%	0,31 g	2%
Glucides dont Sucres	57 g	22%	10,3 g	4%
	16 g	18%	2,9 g	3%
Fibres alimentaires	10 g	-	1,8 g	-
Protéines	13 g	26%	2,3 g	5%
Sel	0,54 g	9%	0,10 g	2%

Apports quotidiens de référence pour un adulte-type (8400 kJ/2000 kcal)

Etiquetage des denrées alimentaires :

INCO introduit des exigences linguistiques et des prescriptions concernant la lisibilité des informations obligatoires.

- Toutes les mentions doivent être facilement compréhensibles par les consommateurs de l'Etat membre où la denrée est commercialisée, la rédaction de l'étiquetage en plusieurs langues est possible (Art. 15)
- Une taille de caractère minimum de 1,2 mm avec obligation de contraste entre les imprimés et le fond sont prévus pour les mentions obligatoires, toutefois, lorsque la face la plus grande de l'emballage présente une surface inférieure à 80 cm², la taille de caractère minimum est réduite à 0,9 mm. Les emballages dont la face la plus grande présente une surface inférieure à 10 cm² ne comporte pas de déclaration nutritionnelle, ni liste des ingrédients. Le nom de la denrée alimentaire, les éventuelles substances allergènes, la quantité nette et les données de conservation minimum, devront toutefois être indiquées, quelle que soit la dimension de l'emballage (Art. 13)



Etiquetage des denrées alimentaires :

Mentions obligatoires (Art. 9 INCO)

- 
- 1) La dénomination
 - 2) La liste des ingrédients
 - 3) Ingrédients ou auxiliaires technologiques allergènes encore présents dans produit fini
 - 4) Quantité de certains ingrédients ou catégories d'ingrédients
 - 5) La quantité nette
 - 6) La Date de Durabilité Minimale ou la Date Limite de Consommation (*la « DLUO » disparaît au profit de la « DDM » mais la définition reste la même*)



Etiquetage des denrées alimentaires :

Mentions obligatoires suite (Art. 9 INCO)

- 
- 7) Les conditions particulières de conservation et/ou d'utilisation
 - 8) Le nom ou la raison sociale et l'adresse de l'exploitant du secteur alimentaire
 - 9) Le pays d'origine ou le lieu de provenance
 - 10) Un mode d'emploi si nécessaire
 - 11) Le titre alcoométrique pour boissons de plus de 1,2% d'alcool
 - 12) Une déclaration nutritionnelle



Etiquetage des denrées alimentaires : Mentions complémentaires obligatoires suite (Art. 10 et annexe 3 INCO)

Pour des types ou catégories spécifiques de denrées alimentaires comme les :

- a) denrées alimentaires emballées dans certains gaz : « conditionné sous atmosphère protectrice »,
- b) denrées alimentaires contenant des édulcorants : « avec édulcorants » ou « avec sucres et édulcorants », « contient de l'aspartame », « contient une source de phénylalanine », « une consommation excessive peut avoir des effets laxatifs » quand polyols,
- c) denrées contenant de l'acide glycyrrhizinique ou son sel d'ammonium : « contient de la réglisse »
- d) denrées avec de la caféine : « teneur élevée en caféine »
- e) denrées avec adjonction de phytostérols, esters de phytostérol, phytostanols, ou esters de phytostanol : indiquer la substance et les recommandations ou interdictions médicales



Etiquetage des denrées alimentaires :

Ingrédients et additifs (art. 19, 22, annexe 7 INCO)

- Les ingrédients sont énumérés par ordre décroissant d'importance pondérale dans le produit fini.
- La liste des ingrédients n'est pas requise pour quelques denrées comme les fruits et légumes frais et les produits mono ingrédient à condition que la dénomination de vente soit identique au nom de cet ingrédient.
- Les additifs doivent être mentionnés dans la liste des ingrédients sous le nom de leur catégorie avec leur nom spécifique ou leur numéro CE (*remarque : additifs alimentaires liste positive Règlement n° 1333/2008*)



Etiquetage des denrées alimentaires :

Responsabilités (art. 8 INCO)

- L'opérateur responsable de la présence et de l'exactitude de l'information sur les denrées alimentaires est :
 - celui qui appose son nom ou sa raison sociale sur le produit pour les denrées fabriquées dans l'Union européenne,
 - l'importateur pour les produits en provenance de pays tiers.
- Son adresse est celle qui doit figurer sur l'étiquette.

Etiquetage des denrées alimentaires :

Mentions obligatoires : suite et fin

(Art. R.112-2 à R.112-5 du Code de la Consommation)

- Une denrée alimentaire ne peut être commercialisée que si elle est accompagnée d'une mention qui permet d'identifier le lot auquel elle appartient.
- Un « lot » est un ensemble d'unités de vente d'une denrée alimentaire produites, fabriquées, ou conditionnées dans des circonstances pratiquement identiques.
- Le lot est déterminé par le producteur, le fabricant, le conditionneur ou le premier vendeur établi à l'intérieur de l'EU. La mention permettant d'identifier le lot est déterminée et apposée sous la responsabilité de l'un ou l'autre de ces opérateurs. Elle est précédée par la lettre « L » sauf si elle se distingue clairement des autres mentions d'étiquetage.

Etiquetage des denrées alimentaires : Allégations nutritionnelles et de santé



- Les **allégations nutritionnelles et de santé** sont des phrases valorisant les denrées alimentaires sur le plan nutritionnel ou de la santé.
- Leur emploi est régi par le **règlement (CE) n°1924/2006** qui prévoit préalablement dans son annexe **les allégations nutritionnelles et les conditions applicables à celles-ci** (Ex : « *Riches en fibres : Une allégation selon laquelle une denrée alimentaire est riche en fibres ...ne peut être faite que si le produit contient au moins 6 g de fibres par 100 g ou au moins 3 g de fibres par 100 Kcal* ») et une évaluation scientifique centralisée au niveau de l'Autorité européenne de sécurité des aliments (AESAs).

Etiquetage des denrées alimentaires : Allégations nutritionnelles et de santé

- Seules les allégations autorisées par le biais de cette procédure peuvent être utilisées par les opérateurs du secteur agro-alimentaire : c'est le principe de la liste positive. Ex d'allégation autorisée : « *les fibres de son de blé contribuent à accélérer le transit intestinal* » – Conditions d'utilisations : « *L'allégation ne peut être utilisée que pour une denrée riche en fibres de ce type au sens de l'allégation riche en fibres définie dans l'annexe du règlement (CE) n°1924/2006...* » + N° d'enregistrement EFSA



Etiquetage des denrées alimentaires : Allégations nutritionnelles et de santé

- Le règlement (UE) n°432/2012 établit une liste des allégations de santé autorisées. Celle-ci étant évolutive, tout opérateur désirant utiliser une allégation de santé qui n'y figurerait pas doit donc suivre les procédures d'autorisation prévues par le règlement (CE) n°1924/2006 en fonction du type d'allégation concerné. Il doit notamment constituer un dossier de demande d'autorisation qui est soumis à l'Autorité compétente de l'Etat membre de son choix (en France, la DGCCRF, bureau 4A).

Etiquetage des denrées alimentaires : Allégations nutritionnelles et de santé

Aux termes des dispositions des règlements précités nous aurons
l'étiquetage nutritionnel et les allégations :

« **Riches en fibres** » Rgt 1924/2006 (*allégation nutritionnelle*)

« **les fibres de son de blé contribuent à accélérer le transit intestinal** »

Rgt 432/2012 (*allégation de santé*)

Energie en Kj/Kcal pour 100 g ou ml Rgt INCO

Matières grasses en g pour 100 g ou ml

dont acides gras saturés

Glucides

dont sucres

Fibres : 6g ou plus (+ d'autres nutriments éventuellement)

Protéines

Sel

Dénomination + autres mentions obligatoires (INCO + Art. R.112-2 à
R.112-5 du Code de la Consommation)



Etiquetage des denrées alimentaires : Autres allégations, autres réglementations en vrac (non exhaustif)

- Qualification artisanale : Arrêté du 3 mars 1988
- Emploi du terme « frais » en matière de denrées alimentaires : Note du 8 février 1990 du Conseil National de la Consommation
- Fait maison : Arrêté du 11 juillet 2014 (restauration commerciale)
- Naturel : Note d'information DGCCRF n°2009-136
- Qualificatifs de supériorité du type : supérieur, pur, cru, vrai, véritable, nature, naturel, sauvage, sain... : Nombreux avis de l'Administration ou de Réponses d'Intérêt Général en fonction des denrées concernées, Codes des Usages...