

Brochure destinée aux
opérateurs du secteur de la Transformation :
Etiquetage des denrées alimentaires
(B2C et B2B)



Agence fédérale pour la Sécurité de la Chaîne alimentaire

TABLE DES MATIÈRES

1.	INTRODUCTION	5
2.	ETIQUETAGE DES DENRÉES ALIMENTAIRES PRÉEMBALLÉES	6
2.1	DENRÉES ALIMENTAIRES QUI SONT LIVRÉES À D'AUTRES OPÉRATEURS, DANS L'ÉTAT DANS LEQUEL ELLES SERONT VENDUES AU CONSOMMATEUR FINAL.....	6
2.1.1	APERÇU DES DIFFÉRENTES MENTIONS SUR L'ÉTIQUETTE.....	6
2.1.2	DESCRIPTION DES DIFFÉRENTES MENTIONS.....	6
2.1.3	OBLIGATIONS PRATIQUES	15
2.2	DENRÉES ALIMENTAIRES QUI SONT LIVRÉES À D'AUTRES OPÉRATEURS, SOUS UNE FORME DESTINÉE À UNE TRANSFORMATION/PRÉPARATION ULTÉRIEURE AU SEIN DE COLLECTIVITÉS.....	15
2.2.1	MENTIONS OBLIGATOIRES	15
2.2.2	OBLIGATIONS PRATIQUES	16
2.3	DENRÉES ALIMENTAIRES QUI SONT LIVRÉES À D'AUTRES OPÉRATEURS, SOUS UNE FORME DESTINÉE À UNE TRANSFORMATION/PRÉPARATION ULTÉRIEURE PAR DES OPÉRATEURS AUTRES QUE DES COLLECTIVITÉS	16
3.	ETIQUETAGE DES DENRÉES ALIMENTAIRES NON PRÉEMBALLÉES	17
3.1	DENRÉES ALIMENTAIRES QUI SONT LIVRÉES À D'AUTRES OPÉRATEURS, DANS L'ÉTAT DANS LEQUEL ELLES SERONT VENDUES AU CONSOMMATEUR FINAL.....	17
3.2	DENRÉES ALIMENTAIRES QUI SONT LIVRÉES À D'AUTRES OPÉRATEURS, SOUS UNE FORME DESTINÉE À UNE TRANSFORMATION/PRÉPARATION ULTÉRIEURE AU SEIN DE COLLECTIVITÉS	19
3.3	DENRÉES ALIMENTAIRES QUI SONT LIVRÉES À D'AUTRES OPÉRATEURS, SOUS UNE FORME DESTINÉE À UNE TRANSFORMATION/PRÉPARATION ULTÉRIEURE PAR DES OPÉRATEURS AUTRES QUE DES COLLECTIVITÉS	20
4.	EXIGENCES D'ÉTIQUETAGE SPÉCIFIQUES À CERTAINES DENRÉES ALIMENTAIRES	20
4.1	DENRÉES ALIMENTAIRES D'ORIGINE ANIMALE	20
4.1.1	GÉNÉRALITÉS	20
4.1.2	SPÉCIFICITÉS	21
4.1.2.1	VIANDE.....	21
4.1.2.2	POISSON, CRUSTACÉS ET MOLLUSQUES	26
4.1.2.3	LAIT ET PRODUITS À BASE DE LAIT	28
4.1.2.4	OVOPRODUITS	31
4.1.2.5	MIEL	31
4.1.2.6	GÉLATINE	31
4.1.2.7	COLLAGÈNE.....	31
4.1.2.8	GRAISSE ANIMALE COMESTIBLE.....	32
4.2	DENRÉES ALIMENTAIRES D'ORIGINE VÉGÉTALE	32
4.2.1	GRAISSE VÉGÉTALE COMESTIBLE.....	32
4.2.2	PRODUITS À BASE DE CACAO ET DE CHOCOLAT.....	32

4.2.3 CONFITURES DE FRUITS, GELÉES DE FRUITS, MARMELADES DE FRUITS, CRÈMES DE MARRONS ET SIROPS DE FRUITS À TARTINER.....	33
4.2.4 JUS DE FRUITS, NECTARS DE FRUITS, JUS DE LÉGUMES ET PRODUITS SIMILAIRES	33
4.2.5 SUCRES	34
4.3 DENRÉES ALIMENTAIRES FABRIQUÉES AVEC AUSSI BIEN DES PRODUITS D'ORIGINE VÉGÉTALE QUE DES PRODUITS (NON) TRANSFORMÉS D'ORIGINE ANIMALE.....	34
4.3.1 DENRÉES ALIMENTAIRES FABRIQUÉES AVEC AUSSI BIEN DES PRODUITS D'ORIGINE VÉGÉTALE QUE DES PRODUITS TRANSFORMÉS D'ORIGINE ANIMALE	34
4.3.2 DENRÉES ALIMENTAIRES FABRIQUÉES AVEC AUSSI BIEN DES PRODUITS D'ORIGINE VÉGÉTALE QUE DES PRODUITS NON TRANSFORMÉS D'ORIGINE ANIMALE	35
4.3.3 ALIMENTATION PARTICULIÈRE.....	35
4.3.3.1 EXIGENCES POUR TOUS LES GROUPES D'ALIMENTATION PARTICULIÈRE.....	35
4.3.3.2 DENRÉES ALIMENTAIRES RICHES EN PROTÉINES OU DENRÉES ALIMENTAIRES ADAPTÉES À UNE DÉPENSE MUSCULAIRE INTENSE, SURTOUT POUR LES SPORTIFS	36
4.3.3.3 DENRÉES ALIMENTAIRES SANS GLUTEN ET DENRÉES ALIMENTAIRES AVEC UNE TRÈS FAIBLE TENEUR EN GLUTEN	36
4.3.3.4 DENRÉES ALIMENTAIRES À TENEUR RÉDUITE EN HYDRATES DE CARBONE	36
4.3.3.5 DENRÉES ALIMENTAIRES PAUVRES EN SODIUM	36
4.3.3.6 SEL PAUVRE EN SODIUM.....	36
4.3.3.7 DENRÉES ALIMENTAIRES DESTINÉES À ÊTRE UTILISÉES DANS LES RÉGIMES HYPOCALORIQUES DESTINÉS AU CONTRÔLE DU POIDS.....	36
4.3.3.7.1 Denrées alimentaires remplaçant la ration journalière totale	37
4.3.3.7.2 Repas de substitution.....	37
4.3.3.8 ALIMENTS DIÉTÉTIQUES DESTINÉS À DES FINS MÉDICALES SPÉCIALES.....	37
4.3.3.9 DENRÉES ALIMENTAIRES DESTINÉES AUX NOURRISSONS ET AUX ENFANTS EN BAS ÂGE	38
4.3.3.9.1 Préparations pour nourrissons	38
4.3.3.9.2 Préparations de suite (pour nourrissons)	39
4.3.3.10 PRÉPARATIONS À BASE DE CÉRÉALES	40
4.3.3.11 ALIMENTS POUR BÉBÉ	41
4.3.4 NOUVEAUX ALIMENTS.....	42
5. RÈGLEMENT (CE) N° 1169/2011 : 'INFORMATION DES CONSOMMATEURS SUR LES DENRÉES ALIMENTAIRES'	42
5.1 DÉCLARATION NUTRITIONNELLE	42
5.1.1 CONTENU (ARTICLES 30, 49 ET 50).....	42
5.1.2 EXPRESSION (ARTICLES 32 ET 33)	43
5.1.2.1 EXPRESSION POUR 100 G OU 100 ML	43
5.1.2.2 EXPRESSION PAR PORTION OU PAR UNITÉ DE CONSOMMATION	44

5.1.3 PRÉSENTATION (ARTICLES 34 ET 35).....	44
5.2 DÉSIGNATIONS DES VIANDES HACHÉES.....	45
6. RÈGLEMENT (CE) N° 1924/2006 : ALLÉGATIONS NUTRITIONNELLES ET DE SANTÉ	45
6.1 ALLÉGATIONS NUTRITIONNELLES	45
6.2 ALLÉGATIONS RELATIVES À LA SANTÉ.....	46
7. APERÇU DE LA LÉGISLATION PERTINENTE	47
8. ANNEXE	50

1. INTRODUCTION

La base légale de l'étiquetage des denrées alimentaires est **complexe**. Il existe en effet un grand nombre de règlements et d'arrêtés royaux différents dans lesquels les obligations en matière d'étiquetage sont spécifiées.

La **responsabilité** d'un étiquetage correct des denrées alimentaires relève des **opérateurs** actifs dans la chaîne alimentaire. Cette brochure est destinée à servir d'outil pour les opérateurs actifs dans le secteur de la transformation.

Il faut toujours veiller à ce que l'étiquetage permette une **traçabilité** adéquate. En outre, l'étiquetage constitue une forme de **publicité** et il est dès lors interdit :

- de mentionner les mots "*malade*", "*maladie*", *le nom de maladies*, *le nom ou la représentation de symptômes de maladie ou de personnes malades*, sauf lorsqu'ils sont utilisés dans des allégations autorisées ou dans l'étiquetage d'aliments diététiques destinés à un usage médical.
- d'utiliser des représentations de *personnes*, *de vêtements ou d'appareils évoquant des professions médicales, paramédicales ou pharmaceutiques*.
- d'utiliser des références qui suscitent ou exploitent des sentiments de *crainte ou de peur*.
- d'utiliser des références à des *recommandations, attestations ou approbations médicales* comportant des allégations qui n'ont pas été autorisées.
- d'utiliser des références au *Ministre ou aux autorités compétentes en matière de Santé publique*, sauf autorisation expresse du ministre ou de l'autorité en question.
- d'utiliser des mentions, indications, désignations, appellations, représentations ou signes induisant ou susceptibles *d'induire en erreur* et concernant, entre autres, la nature, l'identité, la qualité, la composition, le mode de production ou de préparation, l'état, la conservation, les caractéristiques, l'origine, la provenance ou l'utilisation des denrées alimentaires ou des matières premières et ingrédients utilisés.
- en ce qui concerne la composition, d'attribuer des *propriétés* se rapportant à des critères objectifs ou mesurables mais ne pouvant pas être prouvées.
- de suggérer que la denrée alimentaire possède des *caractéristiques particulières* alors que toutes les denrées alimentaires similaires possèdent ces mêmes caractéristiques.
- de faire mention de *l'adjonction de vitamines ou de provitamines* si ces substances ont été ajoutées dans un but technologique ou organoleptique.
- d'attribuer des propriétés de *prévention, de traitement ou de guérison* d'une maladie humaine et d'évoquer ces propriétés.

Dans cette brochure, les denrées alimentaires sont réparties en trois catégories :

1. Les denrées alimentaires qui sont livrées à d'autres opérateurs, dans l'état dans lequel elles seront vendues au consommateur final.
2. Les denrées alimentaires qui sont livrées à d'autres opérateurs, sous une forme destinée à une transformation/préparation ultérieure au sein de collectivités.
3. Les denrées alimentaires qui sont livrées à d'autres opérateurs, sous une forme destinée à une transformation/préparation ultérieure par des opérateurs autres que des collectivités.

Chacune de ces trois catégories fait l'objet d'un chapitre sur les denrées alimentaires préemballées et d'un chapitre sur les denrées alimentaires non préemballées.

Plus loin dans la brochure sont présentées les exigences qui s'appliquent à certaines denrées alimentaires spécifiques.

Les dernières pages de cette brochure reprennent toutes les **références législatives** ; la législation pertinente peut ainsi être consultée si des informations supplémentaires sont souhaitées.

2. ETIQUETAGE DES DENRÉES ALIMENTAIRES PRÉEMBALLÉES

2.1 DENRÉES ALIMENTAIRES QUI SONT LIVRÉES À D'AUTRES OPÉRATEURS, DANS L'ÉTAT DANS LEQUEL ELLES SERONT VENDUES AU CONSOMMATEUR FINAL

Ce chapitre s'applique aux denrées alimentaires préemballées destinées à être vendues en l'état au consommateur final. On entend par là que les denrées alimentaires sont livrées dans un emballage destiné au consommateur final. Le présent chapitre s'applique également lorsqu'un opérateur du secteur de la transformation vend directement des denrées alimentaires au consommateur final.

2.1.1 APERÇU DES DIFFÉRENTES MENTIONS SUR L'ÉTIQUETTE

1. Dénomination de vente
2. Liste des ingrédients
3. Quantité de certains ingrédients ou catégories d'ingrédients
4. Date de durabilité minimale ou date limite de consommation
5. Conditions particulières de conservation et d'utilisation
6. Nom ou raison sociale et adresse du fabricant/conditionneur/vendeur établi dans l'UE
7. Mode d'emploi
8. Titre alcoolémique volumique
9. Quantité nette
10. Origine ou provenance
11. Mention du lot
12. Mention de la valeur nutritionnelle
13. Mentions relatives à l'adjonction de nutriments
14. Mentions inhérentes à la catégorie de la denrée alimentaire

Exception : Emballage fantaisie

Les mentions n° 1 (dénomination de vente), n° 6 (nom ou raison sociale et adresse du fabricant/conditionneur/vendeur établi dans l'UE) et n° 9 (quantité nette) suffisent. De plus, la mention n° 6 peut n'être apposée que sur l'emballage de groupe.

2.1.2 DESCRIPTION DES DIFFÉRENTES MENTIONS

1. La **dénomination de vente** indique de quel produit il s'agit.

Elle doit être complétée par une indication de *l'état physique* du produit ou du *traitement spécifique* que le produit a subi (p.ex. en poudre, concentré, fumé) s'il existe un risque de confusion pour le consommateur.

Pour les produits surgelés, la dénomination de vente doit toujours être complétée par la mention "surgelé".

Pour les denrées traitées par ionisation, la dénomination de vente doit toujours être complétée par une des mentions suivantes : "irradié", "traité par ionisation" ou "traité par rayonnements ionisants".

Pour les produits qui contiennent un OGM 'vivant' (en d'autres termes, qui est capable de se reproduire ou de transmettre son matériel génétique, p.ex.: un grain de blé), la

dénomination de vente doit toujours être complétée par l'une des mentions suivantes :
"Ce produit contient des organismes génétiquement modifiés" ou "Ce produit contient [nom du ou des organismes] génétiquement modifié(s)".

Pour les denrées alimentaires qui contiennent des OGM ou qui sont produites à base d'OGM, il faut également, dans les cas suivants, que l'étiquette mentionne toutes les caractéristiques ou propriétés telles que citées dans l'autorisation :

- a) lorsqu'une denrée alimentaire diffère du produit conventionnel de référence en ce qui concerne les caractéristiques ou qualités suivantes :
 - i) la composition
 - ii) la valeur nutritive ou les effets nutritionnels
 - iii) l'usage auquel l'aliment est destiné
 - iv) les implications pour la santé de certaines catégories de population
- b) lorsqu'une denrée alimentaire peut susciter des préoccupations d'ordre éthique ou religieux.

Si les denrées alimentaires n'ont pas de produit conventionnel de référence, les informations adéquates concernant la nature et les caractéristiques des denrées concernées doivent être fournies, telles qu'elles sont spécifiées dans l'autorisation.

Remarque concernant les OGM :

L'étiquetage des OGM ne s'applique pas aux denrées alimentaires qui contiennent des composants constitués entièrement ou partiellement d'OGM ou produits avec des OGM, dans une proportion n'excédant pas 0,9 % de chacun des ingrédients, ni aux denrées alimentaires constituées d'un seul ingrédient, à condition que la présence de ces composants soit *fortuite ou techniquement inévitable*.

2. La **liste des ingrédients** doit être précédée d'une mention contenant le mot "ingrédients".

L'énumération des ingrédients doit se faire dans *l'ordre décroissant de leur importance pondérale* : l'ingrédient le plus utilisé dans le produit doit être mentionné en premier lieu, ensuite les ingrédients utilisés en moindre quantité.

Exceptions :

- L'énumération des ingrédients qui représentent moins de 2% du produit fini ne doit pas nécessairement se faire dans l'ordre décroissant de leur importance pondérale, à condition qu'ils ne soient cités qu'après les ingrédients qui représentent plus de 2% du produit fini.
- Lorsque des ingrédients similaires ou interchangeables peuvent être utilisés sans modifier la composition, la nature ou la valeur du produit, et à condition qu'ils représentent moins de 2% du produit fini, ils peuvent être spécifiés dans la liste d'ingrédients à l'aide de la mention "contient... et/ou...".

La liste des ingrédients n'est pas requise pour les produits suivants :

- les fruits et légumes frais (y compris pommes de terre) qui n'ont pas fait l'objet d'un épluchage, coupage ou autre traitement similaire
- les eaux gazéifiées, dont la dénomination fait apparaître cette dernière caractéristique
- les vinaigres de fermentation s'ils proviennent exclusivement d'un seul produit de base et pour autant qu'aucun autre ingrédient n'ait été ajouté
- les fromages, le beurre, le lait et la crème fermentés, pour autant qu'à ces denrées n'ait été ajouté aucun autre ingrédient que les composants lactés, des enzymes et des cultures de micro-organismes nécessaires à la fabrication et, pour les fromages autres que frais ou fondus, le sel nécessaire à la fabrication

- les denrées alimentaires constituées d'un seul ingrédient, à condition que la dénomination de vente soit identique au nom de l'ingrédient ou permette de déterminer la nature de l'ingrédient (p.ex. viande fraîche, poisson frais, miel,...)
- les boissons titrant plus de 1,2 % d'alcool en volume (p.ex. bière, vin,...)

Les additifs (par exemple antioxydants, colorants, émulsifiants, stabilisants, gélifiants et agents liants, exhausteurs de goût, conservateurs et édulcorants) doivent être mentionnés avec le nom de la catégorie et leur nom spécifique ou numéro (p.ex. "édulcorant : glycosides de stéviol" ou "édulcorant : E960").

Si l'aliment contient les colorants Tartrazine (E102), jaune de quinoléine (E104), jaune orange S (E110), Carmoisine (E122), Ponceau 4R (E124) ou rouge Allura AC (E129), l'étiquetage doit alors mentionner l'information suivante : "nom ou numéro E du ou des colorants : peut avoir des effets indésirables sur l'activité et l'attention chez les enfants".

Les allergènes et leurs dérivés qui sont utilisés dans la fabrication d'un aliment doivent toujours figurer sur l'étiquette. Cette mention n'est pas requise lorsque la dénomination de vente de l'aliment fait clairement référence à l'ingrédient concerné.

Voici un aperçu des différents 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 :
 - a) des sirops de glucose à base de blé, y compris le dextrose
 - b) des maltodextrines à base de blé
 - c) des sirops de glucose à base d'orge
 - d) des céréales utilisées pour la fabrication de distillats ou d'alcool éthylique d'origine agricole pour les boissons spiritueuses et d'autres boissons alcoolisées
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 :
 - a) de la gélatine de poisson utilisée comme support pour les préparations de vitamines ou de caroténoïdes
 - b) de la gélatine de poisson ou de l'ichtyocolle utilisée comme agent de clarification dans la bière, le cidre 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 des 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
7. Lait et produits à base de lait (y compris le lactose), à l'exception :
 - a) du lactosérum utilisé pour la fabrication de distillats ou d'alcool éthylique d'origine agricole pour les boissons spiritueuses et d'autres boissons alcoolisées
 - 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 et noix du Queensland (Macadamia ternifolia), et produits à base de ces fruits, à l'exception :
- des fruits à coque utilisés pour la fabrication de distillats ou d'alcool éthylique d'origine agricole pour les boissons spiritueuses et d'autres boissons alcoolisées
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 exprimées en SO₂
 13. Lupin et produits à base de lupin
 14. Mollusques et produits à base de mollusques

Pour les *ingrédients traités par ionisation*, un des termes suivants doit être mentionné dans la liste des ingrédients : "irradié", "traité par ionisation" ou "traité par rayonnements ionisants".

Obligations en ce qui concerne les *denrées alimentaires constituées entièrement ou partiellement d'OGM ou produites avec des OGM ou qui contiennent des ingrédients produits avec des OGM* :

Pour les denrées alimentaires composées de plus d'un ingrédient, les termes suivants doivent être mentionnés dans la liste des ingrédients : „génétiquement modifié” ou „produit avec [nom de l'ingrédient] génétiquement modifié” entre parenthèses juste après le nom de l'ingrédient concerné.

Lorsque l'ingrédient est indiqué au moyen d'un nom de catégorie, les mots „contient [nom de l'organisme] génétiquement modifié” ou „contient [nom de l'ingrédient] produit avec [nom de l'organisme] génétiquement modifié” doivent être insérés dans la liste d'ingrédients.

Cette mention obligatoire peut également être reprise juste en dessous de la liste d'ingrédients, sous forme de note. Dans ce cas, la mention doit être imprimée dans une police de caractère au moins aussi grande que celle utilisée dans la liste d'ingrédients.

Attention :

- En l'absence d'une liste d'ingrédients, les termes „génétiquement modifié” ou „produit avec [nom de l'organisme] génétiquement modifié” doivent être indiqués clairement sur l'étiquetage.
- En cas de conditionnements de préemballage de petite taille dont la surface la plus grande est inférieure à 10 cm², la mention obligatoire doit être apposée de façon permanente et bien visible sur le présentoir de l'aliment ou à proximité immédiate de celui-ci, dans une police de caractère suffisamment grande pour être facilement distinguée et lue.

Remarque concernant les OGM :

L'étiquetage des OGM ne s'applique pas aux denrées alimentaires qui contiennent des composants constitués entièrement ou partiellement d'OGM ou produits avec des OGM, dans une proportion n'excédant pas 0,9 % de chacun des ingrédients, ni aux denrées alimentaires constituées d'un seul ingrédient, à condition que la présence de ces composants soit *fortuite ou techniquement inévitable*.

3. La **quantité de certains ingrédients ou de certaines catégories d'ingrédients** doit être indiquée dans la dénomination de vente ou à proximité immédiate de celle-ci, ou dans la liste d'ingrédients.

Cette indication est obligatoire pour les ingrédients ou catégories d'ingrédients :

- qui figurent *dans la dénomination de vente* (p.ex. pizza au jambon et champignons, yaourt à la fraise, mousse de saumon, glace au chocolat, bâtonnets de poisson,...) ou qui sont *associés à la dénomination de vente* par le consommateur (p.ex. boudoirs : teneur en œufs).
- qui sont indiqués de manière bien visible dans l'étiquetage, que ce soit à l'aide de *mots* (p.ex. préparé avec du beurre) ou d'une *image* (p.ex. dessin d'une vache pour insister sur la présence d'ingrédients laitiers dans du beurre) ou d'une *représentation graphique* (p.ex. illustration des espèces de poisson utilisées dans un ragoût de poisson).
- qui revêtent une importance essentielle pour *caractériser* un aliment et le différencier des autres aliments avec lesquels il pourrait être confondu de par sa dénomination ou son apparence (p.ex. produits dont la composition peut différer considérablement d'un Etat membre à l'autre mais qui, en général, est tout de même commercialisé sous le même nom).

Cette indication dans les 3 cas ci-dessus n'est pas d'application :

- a) pour un ingrédient ou une catégorie d'ingrédients :
 - dont le poids net égoutté est mentionné.
 - dont la quantité doit déjà être mentionnée sur l'étiquette en vertu des dispositions réglementaires.
 - qui est ajouté(e) en faibles doses à des fins d'aromatisation (p.ex. pain contenant de l'ail).
 - qui, tout en figurant dans la dénomination de vente, n'est pas susceptible de déterminer le choix du consommateur dès lors que la variation de quantité n'est pas essentielle pour caractériser la denrée alimentaire ou n'est pas de nature à la distinguer d'autres denrées similaires.
 - b) lorsque des dispositions réglementaires spécifiques déterminent de manière précise la quantité de l'ingrédient ou de la catégorie d'ingrédients sans en prévoir l'indication sur l'étiquette.
 - c) lorsque des fruits, des légumes ou des champignons, dont aucun ne prédomine en poids de manière significative et qui sont utilisés en proportions susceptibles de varier, sont utilisés en mélange comme ingrédients dans une denrée alimentaire, et dans le cas de mélanges d'épices ou de plantes aromatiques dans lesquels aucun de ces produits ne prédomine en poids de manière significative.
 - d) dans la mention "édulcorant(s)" ou "sucre(s) et edulcorant(s)" accompagnant la dénomination de vente d'un aliment.
 - e) dans les mentions relatives à l'adjonction de vitamines et minéraux, dans les cas où un étiquetage nutritionnel est d'application pour ces substances.
4. La **date de durabilité minimale** (DDM = à consommer de préférence avant le) se rapporte essentiellement à la qualité du produit, elle est apposée sur les produits moins vulnérables d'un point de vue microbiologique (p.ex. pâtes alimentaires) et qui impliquent donc beaucoup moins rapidement un risque pour la santé du consommateur. Jusqu'à cette date, le fabricant garantit un produit sûr et de qualité. Après cette date, la qualité du produit n'est plus garantie mais cela ne signifie pas pour autant que le produit comporte un danger pour la santé publique.

Les mentions suivantes doivent être accompagnées d'une date ou d'une indication de l'endroit où cette date figure dans l'étiquetage :

“à consommer de préférence avant le...” lorsque la date comporte l'indication du jour.

“à consommer de préférence avant fin...” lorsque la date ne comporte pas d'indication du jour.

Format de la date : jour, mois, année

On peut éventuellement déroger à ce format :

- Jour, mois : en cas de durabilité < 3 mois
- Mois, année : en cas de durabilité entre 3 et max. 18 mois
- Année : en cas de durabilité > 18 mois.

Exceptions dans lesquelles aucune durabilité minimale ne doit être mentionnée :

- les fruits et légumes frais (y compris pommes de terre) qui n'ont pas fait l'objet d'un épluchage, d'un coupage ou d'un autre traitement similaire. Cette dérogation ne s'applique pas aux graines germantes et denrées similaires telles que les jets de légumineuses
- les vins, vins de liqueur, vins mousseux, vins aromatisés et denrées similaires obtenues à partir de fruits autres que le raisin ainsi que les boissons fabriquées à partir de raisin ou de moût de raisin
- les boissons titrant 10% ou plus en volume d'alcool
- les boissons rafraîchissantes non alcoolisées, les jus de fruits, nectars de fruits et boissons alcoolisées dans des récipients individuels de plus de 5 litres, destinés à être livrés aux collectivités
- les produits de la boulangerie et de la pâtisserie qui, de par leur nature, sont normalement consommés dans un délai de vingt-quatre heures après la fabrication
- les vinaigres
- le sel de cuisine
- les sucres à l'état solide
- les produits de confiserie consistant presque uniquement en sucres aromatisés et/ou colorés
- les gommes à mâcher
- les doses individuelles de glaces alimentaires

La **date limite de consommation** (DLC = à consommer jusqu'au) se rapporte à la sécurité du produit et est apposée sur les denrées périssables (p.ex. charcuterie).

La mention "*à consommer jusqu'au...*" est accompagnée d'une date ou d'une indication de l'endroit où cette date figure dans l'étiquetage.

Format de la date : jour, mois, année éventuelle

5. Les **conditions particulières de conservation et d'utilisation** peuvent être mentionnées à proximité de la date de durabilité minimale ou de la date limite de consommation.

Les denrées alimentaires qui peuvent être conservées à *maximum* 7°C peuvent porter la mention "conserver au frais" ou "conserver au réfrigérateur".

Les denrées alimentaires pouvant être conservées à des températures *supérieures* à 7°C mais qui, généralement pour des raisons organoleptiques, doivent de préférence ne pas être soumises à des températures élevées, peuvent porter la mention "Recommandé de conserver au frais" ou "De préférence à conserver au frais".

Une indication de température ou de fourchette de température peut éventuellement être ajoutée.

Pour les *produits surgelés*, il faut mentionner la durée pendant laquelle les produits peuvent être conservés chez le consommateur final ainsi que la température et/ou le

type d'installation requise. La phrase suivante doit également être mentionnée : “ne pas recongeler après décongélation”.

6. Le **nom (ou la raison sociale) et l'adresse du fabricant/conditionneur/vendeur établi à l'intérieur de l'UE** doivent être mentionnés.
7. Un **mode d'emploi** doit être mentionné au cas où son omission ne permettrait pas de faire un usage approprié de la denrée alimentaire.
8. Pour les boissons titrant plus de 1,2% d'**alcool en volume**, le volume d'alcool doit être spécifié sur l'étiquette.
Le chiffre indiquant le volume d'alcool doit présenter au maximum une décimale. Il doit être suivi par “% vol” et peut être précédé du mot “alcool” ou de l'abréviation “alc”.
9. La **quantité nette** indique la quantité contenue dans l'emballage. Elle ne peut pas inclure le poids de l'emballage.

Quelles unités utiliser ?

Règle générale :

- les unités de volume (litre, centilitre ou millilitre) pour les denrées liquides.
- les unités de masse (kilogramme ou gramme) pour les autres denrées.

Cas spécifiques :

- unités de volume ou unités de masse : yaourt et autres laits fermentés, sauces condimentaires, émulsionnées ou non.
- les unités de masse peuvent être remplacées par des unités de volume après préparation selon le mode d'emploi : p.ex. potages non prêts à l'emploi.
- les unités de volume peuvent parfois être accompagnées des unités de masse : p.ex. glaces alimentaires.

L'indication de la quantité nette n'est pas obligatoire pour les denrées :

- soumises à des pertes considérables de leur volume ou de leur masse et qui sont vendues à la pièce ou pesées devant l'acheteur.
- dont la quantité nette est inférieure à 5 grammes ou 5 millilitres. Toutefois, cette disposition ne s'applique pas aux épices et autres plantes aromatiques.
- normalement vendues à la pièce sous réserve que le nombre de pièces puisse être vu clairement et facilement compté de l'extérieur ou, à défaut, que ce nombre soit indiqué dans l'étiquetage.

En outre, lorsqu'une denrée alimentaire solide est présentée dans un liquide de couverture, le *poids net égoutté* de cette denrée doit également être indiqué.

Pour les *préemballages constitués de deux ou plusieurs emballages individuels* contenant *la même quantité de la même denrée alimentaire*, l'indication de la quantité nette doit être donnée en mentionnant la quantité nette contenue dans chaque emballage individuel et le nombre total de ces emballages.

Toutefois, ces mentions ne sont pas obligatoires lorsque le nombre total des emballages individuels peut être clairement vu et facilement compté de l'extérieur et lorsqu'au moins une indication de la quantité nette contenue dans chaque emballage individuel peut être vue clairement de l'extérieur.

Pour les préemballages constitués de deux ou plusieurs emballages individuels, qui ne sont pas considérés comme unités de vente, l'indication de la quantité nette doit être donnée en mentionnant la quantité nette totale et le nombre total des emballages individuels.

10. Le **lieu d'origine ou de provenance** doit être mentionné dans le cas où son omission serait susceptible *d'induire le consommateur en erreur* quant à l'origine ou à la provenance réelle de la denrée alimentaire.
11. La **mention du lot** doit être précédée de la lettre "L", sauf si elle peut être clairement distinguée des autres mentions sur l'étiquette.

La mention du lot n'est pas obligatoire :

- si la date de durabilité minimale ou la date limite de consommation comporte au minimum l'indication du jour et du mois.
- si la face la plus grande d'un emballage ou conditionnement présente une surface inférieure à 10 cm².
- sur les portions individuelles de glaces alimentaires.

12. **L'indication de la valeur nutritionnelle** est facultative, elle n'est obligatoire que dans certains cas spécifiques, à savoir :
 - lorsque des allégations nutritionnelles sont présentes (AR du 8/01/1992)
 - lorsque des allégations de santé sont présentes (Règl. 1924/2006)
 - lorsque des vitamines et minéraux ont été ajoutés à la denrée alimentaire (Règl. 1925/2006).

Les informations à donner sont celles du groupe 1 ou 2, dans l'ordre cité ci-après :

Groupe 1 :

- a. la valeur énergétique
- b. les teneurs en protéides, glucides et lipides.

Groupe 2 :

- a. la valeur énergétique
- b. les teneurs en protéides, glucides, sucres, lipides, acides gras saturés, fibres alimentaires et sodium.

Si des *allégations nutritionnelles* sont présentes, les informations à fournir sont alors celles du groupe 1 ou du groupe 2. Les éléments du groupe 2 doivent être mentionnés si une allégation nutritionnelle porte sur les sucres, les acides gras saturés, les graisses saturées, les fibres alimentaires ou le sodium.

Si des *allégations de santé* sont présentes, les informations à donner sont celles du groupe 2.

Pour les produits auxquels des *vitamines et minéraux ont été ajoutés* et qui relèvent du Règlement 1925/2006, les informations à donner sont celles du groupe 2 ainsi que les quantités totales de vitamines et minéraux présents dans la denrée alimentaire après adjonction.

L'étiquetage nutritionnel peut également comporter l'indication des teneurs en une ou plusieurs des substances suivantes :

- amidon
- polyols
- acides gras mono-insaturés

- acides gras poly-insaturés
- cholestérol
- vitamines et minéraux qui relèvent du Règl. 1925/2006.

La mention de la valeur énergétique et de la teneur en substances nutritives ou en leurs composants doit se présenter *sous forme numérique*.

Les valeurs concernées doivent être exprimées dans les *unités* suivantes :

- la valeur énergétique : en kJ et en kcal
- protéines, glucides, lipides (à l'exception du cholestérol), fibres alimentaires, sodium : en grammes (g)
- cholestérol : en milligrammes (mg)
- vitamines et minéraux : dans les unités spécifiées à l'annexe I de l'AR du 8/01/1992.

Les informations à donner sont exprimées par 100 g ou par 100 ml. En outre, ces renseignements peuvent être mentionnés par ration quantifiée dans l'étiquetage ou par portion, à condition que le nombre de portions contenues dans l'emballage soit indiqué. Les teneurs en vitamines et minéraux doivent également être exprimées en pourcentage de l'apport journalier recommandé.

Les teneurs mentionnées doivent se rapporter à la denrée alimentaire telle qu'elle est vendue. Toutefois, ces teneurs peuvent se rapporter à la denrée alimentaire prête à la consommation préparée selon le mode d'emploi, à condition que le mode de préparation soit décrit avec suffisamment de détails dans l'étiquetage.

Lorsque les sucres et/ou les polyols et/ou l'amidon sont mentionnés, cette indication doit suivre immédiatement la mention de la teneur en glucides, de la manière suivante :

- glucides, dont :	g
- sucres	g
- polyols	g
- amidon	g

Lorsque la teneur et/ou le type d'acides gras et/ou le cholestérol sont mentionnés, cette indication doit suivre immédiatement la mention de la teneur totale en lipides, de la manière suivante :

- lipides, dont :	g
- saturés	g
- mono-insaturés	g
- poly-insaturés	g
- cholestérol	mg

Toutes les mentions doivent être *regroupées en un seul endroit* sous forme de tableau, avec les chiffres les uns en dessous des autres si la place le permet. Lorsque la place n'est pas suffisante, les informations sont données sous forme linéaire. Ces mentions doivent être inscrites à un endroit bien visible.

13. Les denrées alimentaires auxquelles des **nutriments** ont été **ajoutés** afin de ramener à leurs niveaux naturels les teneurs diminuées pendant le processus de fabrication, doivent comporter les mentions suivantes : "teneur en ... restaurée", complétée par un des mots

suyvants : “vitamines”, “minéraux”, “oligo-éléments” ou le ou les noms des nutriments concernés.

14. Mentions qui doivent obligatoirement être apposées suivant la **catégorie de denrées alimentaires**, conformément à l'annexe III de l'Arrête royal du 13/09/1999.

Les principales mentions sont les suivantes :

“Emballé sous atmosphère protectrice”, “Avec édulcorants”, “Avec sucre(s) et édulcorant(s)”, “Contient une source de phénylalanine” et “Une consommation excessive peut avoir des effets laxatifs”.

2.1.3 OBLIGATIONS PRATIQUES

Les mentions doivent être apposées de façon visible, clairement lisible et indélébile sur l'emballage ou sur une étiquette liée à celui-ci. Toutes ces mentions doivent être rédigées dans la ou les langues de la région linguistique où sont vendues les denrées alimentaires. Elles ne peuvent en aucune façon être dissimulées, voilées ou séparées par d'autres indications ou images.

Les mentions n° 1 (dénomination de vente + év. l'état physique), n° 4 (date de durabilité minimale ou date limite de consommation), n° 8 (volume d'alcool) et n° 9 (quantité nette) doivent figurer dans **le même champ visuel**.

Dans le cas de bouteilles en verre, destinées à être réutilisées, qui sont marquées de manière indélébile et qui, de ce fait, ne portent ni étiquette, ni bague, ni collerette ainsi que dans le cas des emballages ou récipients dont la face la plus grande a une surface inférieure à 10 cm², seules les mentions n° 1, 4 et 9 sont obligatoires. Celles-ci ne doivent pas nécessairement figurer dans le même champ visuel.

2.2 DENRÉES ALIMENTAIRES QUI SONT LIVRÉES À D'AUTRES OPÉRATEURS, SOUS UNE FORME DESTINÉE À UNE TRANSFORMATION/PRÉPARATION ULTÉRIEURE AU SEIN DE COLLECTIVITÉS

Ce chapitre s'applique aux denrées alimentaires préemballées destinées à être livrées telles quelles à des collectivités (restaurants, hôpitaux, cantines, ...) en vue d'y être préparées, transformées, portionnées ou vendues.

2.2.1 MENTIONS OBLIGATOIRES

Il est autorisé de n'apposer que les mentions ci-dessous sur l'emballage **à condition** que les autres mentions obligatoires n° 1 à 10 incluse du chapitre 2.1 soient indiquées sur les **documents commerciaux**. Les documents commerciaux doivent bien entendu accompagner les denrées alimentaires ou être envoyés avant leur livraison. Si ce n'est pas le cas, les mentions ci-dessous doivent également être accompagnées des mentions n° 1 à 10 incluse du chapitre 2.1.

1. **Dénomination de vente**

Voir chapitre 2.1.2.

2. **Date de durabilité minimale** ou **date limite de consommation**

Voir chapitre 2.1.2.

3. **Nom ou raison sociale et adresse du fabricant/conditionneur/vendeur établi à l'intérieur de l'UE**

Voir chapitre 2.1.2.

4. **Mention du lot**

Voir chapitre 2.1.2.

5. Mentions supplémentaires pour les **produits surgelés**

Ces produits doivent mentionner la période endéans laquelle les produits peuvent être conservés ainsi que la température et/ou l'installation requises.

Ils doivent également comporter la mention suivante : “ne pas recongeler après décongélation”.

6. Obligations en ce qui concerne les denrées alimentaires constituées entièrement ou partiellement d'**OGM** ou produites avec des OGM ou qui contiennent des ingrédients produits avec des OGM

Les mots „génétiquement modifié” ou „produit avec [nom de l'organisme] génétiquement modifié” doivent être indiqués clairement sur l'étiquette.

Attention :

Dans le cas de petits conditionnements préemballés dont la plus grande surface est inférieure à 10 cm², l'information requise doit être affichée soit sur le présentoir de l'aliment ou à proximité immédiate de celui-ci, de façon permanente et visible, dans une police de caractère suffisamment grande pour être facilement distinguée et lue.

Remarque concernant les OGM :

L'étiquetage des OGM ne s'applique pas aux denrées alimentaires qui contiennent des composants constitués entièrement ou partiellement d'OGM ou produits avec des OGM, dans une proportion n'excédant pas 0,9 % de chacun des ingrédients, ni aux denrées alimentaires constituées d'un seul ingrédient, à condition que la présence de ces composants soit *fortuite ou techniquement inévitable*.

7. **Mention de la valeur nutritionnelle**

Voir chapitre 2.1.2.

[2.2.2 OBLIGATIONS PRATIQUES](#)

Voir chapitre 2.1.3.

[2.3 DENRÉES ALIMENTAIRES QUI SONT LIVRÉES À D'AUTRES OPÉRATEURS, SOUS UNE FORME DESTINÉE À UNE TRANSFORMATION/PRÉPARATION ULTÉRIEURE PAR DES OPÉRATEURS AUTRES QUE DES COLLECTIVITÉS](#)

Ce chapitre s'applique aux denrées alimentaires préemballées destinées à être livrées telles quelles à des opérateurs autres que des collectivités, afin d'y être transformées/préparées.

1. Mention du lot

Voir chapitre 2.1.2.

2. Mentions supplémentaires pour les **produits surgelés**

La dénomination de vente doit toujours être accompagnée de la mention : “surgelé”. La *quantité nette* doit également toujours être mentionnée, exprimée en unités de masse. Le *nom (la raison sociale) et l'adresse du fabricant/conditionneur/vendeur établi à l'intérieur de la Communauté européenne* sont également obligatoires.

3. Mentions supplémentaires pour les **denrées alimentaires traitées par ionisation**

Une des mentions suivantes doit toujours être apposée : “irradié”, “traité par ionisation” ou “traité par rayonnements ionisants”.

L'identité, le nom et l'adresse ou le numéro de référence de l'unité où l'ionisation a été réalisée doivent également être mentionnés.

4. Pour les produits qui contiennent un **OGM 'vivant'** (en d'autres termes, qui est capable de se reproduire ou de transmettre son matériel génétique, p.ex.: un grain de blé), l'une des mentions suivantes doit être apposée : “Ce produit contient des organismes génétiquement modifiés” ou “Ce produit contient [nom du ou des organismes] génétiquement modifié(s)”.

Remarque concernant les OGM :

L'étiquetage des OGM ne s'applique pas aux denrées alimentaires qui contiennent des composants constitués entièrement ou partiellement d'OGM ou produits avec des OGM, dans une proportion n'excédant pas 0,9 % de chacun des ingrédients, ni aux denrées alimentaires constituées d'un seul ingrédient, à condition que la présence de ces composants soit *fortuite ou techniquement inévitable*.

3. ETIQUETAGE DES DENRÉES ALIMENTAIRES NON PRÉEMBALLÉES

3.1 DENRÉES ALIMENTAIRES QUI SONT LIVRÉES À D'AUTRES OPÉRATEURS, DANS L'ÉTAT DANS LEQUEL ELLES SERONT VENDUES AU CONSOMMATEUR FINAL

Ce chapitre s'applique aux denrées alimentaires non préemballées destinées à être vendues en l'état au consommateur final.

1. Mention du lot

La mention du lot doit être précédée de la lettre “L”, sauf si elle peut être clairement distinguée des autres mentions sur l'étiquette.

La mention du lot n'est pas obligatoire :

- si la mention du lot est indiquée sur les documents commerciaux
- si la date de durabilité minimale ou la date limite de consommation comporte au minimum l'indication du jour et du mois
- si la plus grande face du conditionnement présente une surface inférieure à 10 cm².

2. Obligations en ce qui concerne les denrées alimentaires constituées entièrement ou partiellement d'**OGM** ou produites avec des OGM ou qui contiennent des ingrédients produits avec des OGM

La mention obligatoire „génétiquement modifié” ou „produit avec [nom de l'organisme] génétiquement modifié” doit être apposée sur le présentoir de l'aliment ou à proximité immédiate de celui-ci, de façon permanente et visible, dans une police de caractère suffisamment grande pour être lue facilement.

Obligation supplémentaire pour les produits qui contiennent un **OGM 'vivant'** (en d'autres termes, qui est capable de se reproduire ou de transmettre son matériel génétique, p.ex.: un grain de blé) : la mention suivante doit figurer sur le présentoir du produit ou à proximité de celui-ci : „Ce produit contient des organismes génétiquement modifiés” ou „Ce produit contient [nom du ou des organismes] génétiquement modifié(s)”.

Toutes les caractéristiques ou qualités telles que spécifiées dans l'autorisation doivent également être affichées sur le présentoir du produit ou à proximité de celui-ci, dans les cas suivants :

- a) lorsqu'une denrée alimentaire diffère du produit conventionnel de référence en ce qui concerne les caractéristiques ou qualités suivantes :
 - i) la composition
 - ii) la valeur nutritive ou les effets nutritionnels
 - iii) l'usage auquel l'aliment est destiné
 - iv) les implications pour la santé de certaines catégories de population
- b) lorsqu'une denrée alimentaire peut susciter des préoccupations d'ordre éthique ou religieux.

Si les denrées alimentaires n'ont pas de produit conventionnel de référence, les informations adéquates concernant la nature et les caractéristiques des denrées concernées doivent être fournies, telles qu'elles sont spécifiées dans l'autorisation.

Remarque concernant les OGM :

L'étiquetage des OGM ne s'applique pas aux denrées alimentaires qui contiennent des composants constitués entièrement ou partiellement d'OGM ou produits avec des OGM, dans une proportion n'excédant pas 0,9 % de chacun des ingrédients, ni aux denrées alimentaires constituées d'un seul ingrédient, à condition que la présence de ces composants soit *fortuite ou techniquement inévitable*.

3. **Mention de la valeur nutritionnelle**

Voir chapitre 2.1.2.

Attention :

Les mentions requises peuvent être apposées sur une pancarte située à proximité de l'aliment ou sur une notice informative jointe à l'aliment.

3.2 DENRÉES ALIMENTAIRES QUI SONT LIVRÉES À D'AUTRES OPÉRATEURS, SOUS UNE FORME DESTINÉE À UNE TRANSFORMATION/PRÉPARATION ULTÉRIEURE AU SEIN DE COLLECTIVITÉS

Ce chapitre s'applique aux denrées alimentaires non préemballées destinées à être livrées telles quelles à des collectivités (restaurants, hôpitaux, cantines,...) en vue d'y être préparées, transformées, portionnées ou vendues.

1. **Mention du lot**

Voir chapitre 3.1.1.

2. Obligations en ce qui concerne les denrées alimentaires constituées entièrement ou partiellement d'**OGM** ou produites avec des OGM ou qui contiennent des ingrédients produits avec des OGM

La mention obligatoire doit être apposée sur le présentoir de l'aliment ou à proximité immédiate de celui-ci, de façon permanente et visible, dans une police de caractère suffisamment grande pour être lue facilement.

Toutes les caractéristiques ou qualités telles que spécifiées dans l'autorisation doivent également être affichées sur le présentoir du produit ou à proximité de celui-ci, dans les cas suivants :

- a) lorsqu'une denrée alimentaire diffère du produit conventionnel de référence en ce qui concerne les caractéristiques ou qualités suivantes :
 - i) la composition
 - ii) la valeur nutritive ou les effets nutritionnels
 - iii) l'usage auquel l'aliment est destiné
 - iv) les implications pour la santé de certaines catégories de population
- b) lorsqu'une denrée alimentaire peut susciter des préoccupations d'ordre éthique ou religieux.

Si les denrées alimentaires n'ont pas de produit conventionnel de référence, les informations adéquates concernant la nature et les caractéristiques des denrées concernées doivent être fournies, telles qu'elles sont spécifiées dans l'autorisation.

Remarque concernant les OGM :

L'étiquetage des OGM ne s'applique pas aux denrées alimentaires qui contiennent des composants constitués entièrement ou partiellement d'OGM ou produits avec des OGM, dans une proportion n'excédant pas 0,9 % de chacun des ingrédients, ni aux denrées alimentaires constituées d'un seul ingrédient, à condition que la présence de ces composants soit *fortuite ou techniquement inévitable*.

3. **Mention de la valeur nutritionnelle**

Voir chapitre 2.1.2.

Attention :

Les mentions requises peuvent être apposées sur une pancarte située à proximité de l'aliment ou sur une notice informative jointe à l'aliment.

3.3 DENRÉES ALIMENTAIRES QUI SONT LIVRÉES À D'AUTRES OPÉRATEURS, SOUS UNE FORME DESTINÉE À UNE TRANSFORMATION/PRÉPARATION ULTÉRIEURE PAR DES OPÉRATEURS AUTRES QUE DES COLLECTIVITÉS

Ce chapitre s'applique aux denrées alimentaires non préemballées destinées à être livrées telles quelles à des opérateurs autres que des collectivités, en vue d'y être transformées/préparées.

1. **Mention du lot**

Voir chapitre 3.1.1.

2. Obligations en ce qui concerne les denrées alimentaires constituées entièrement ou partiellement d'**OGM** ou produites avec des OGM ou qui contiennent des ingrédients produits avec des OGM

Le fournisseur doit informer son client à l'aide d'une indication sur les documents d'accompagnement, de manière à ce que le client puisse étiqueter convenablement le produit.

Remarque concernant les OGM :

L'étiquetage des OGM ne s'applique pas aux denrées alimentaires qui contiennent des composants constitués entièrement ou partiellement d'OGM ou produits avec des OGM, dans une proportion n'excédant pas 0,9 % de chacun des ingrédients, ni aux denrées alimentaires constituées d'un seul ingrédient, à condition que la présence de ces composants soit *fortuite ou techniquement inévitable*.

4. EXIGENCES D'ÉTIQUETAGE SPÉCIFIQUES À CERTAINES DENRÉES ALIMENTAIRES

4.1 DENRÉES ALIMENTAIRES D'ORIGINE ANIMALE

4.1.1 GÉNÉRALITÉS

Les denrées alimentaires d'origine animale ne peuvent être mises sur le marché que moyennant une **marque de salubrité** ou une **marque d'identification**.

Une marque de salubrité doit être apposée sur les carcasses d'ongulés domestiques, de gibier d'élevage mammifère autre que les lagomorphes, et de gros gibier ainsi sur les demi-carcasses, les quartiers et les découpes produites en découpant les demi-carcasses en morceaux destinés au commerce de gros ; ce marquage doit s'effectuer dans les abattoirs et dans les établissements de traitement du gibier.

Dans tous les autres cas, une marque d'identification est apposée.

La marque doit être de forme ovale, bien lisible, indélébile et comporter des chiffres et lettres bien nets.

La marque doit mentionner :

- le nom du *pays* dans lequel l'établissement est situé (en toutes lettres "BELGIQUE" ou code ISO à deux lettres "BE")
- le *numéro d'agrément* de l'établissement
- une des abréviations suivantes, qui font référence à la *Communauté européenne* : CE, EB, EC, EF, EG, EK, EO, EY, ES, EÜ, EK ou WE.

Attention : Les marques de salubrité sont soumises à des obligations supplémentaires :

- elles doivent être apposées à l'encre ou par le feu
- elles doivent être de forme ovale et mesurer au moins 6,5 cm de longueur sur 4,5 cm de hauteur
- les lettres doivent mesurer au moins 0,8 cm
- les chiffres doivent mesurer au moins 1 cm
- si les carcasses sont découpées en deux ou en quatre morceaux ou si les demi-carcasses sont découpées en trois morceaux, chaque morceau doit porter une marque de salubrité.

La marque doit être apposée sur le produit, le conditionnement ou l'emballage, ou sur une étiquette apposée sur le produit, sur le conditionnement ou sur l'emballage. La marque peut également être apposée sur une plaque inamovible faite d'un matériau résistant.

Lorsque des produits d'origine animale sont conditionnés dans un emballage destiné directement au *consommateur final*, la marque ne doit être apposée que sur la face extérieure de cet emballage.

Pour les produits d'origine animale placés dans des *conteneurs de transport* ou dans des *conditionnements de grande taille* en vue d'être manipulés, transformés, conditionnés ou emballés dans un autre établissement, la marque peut être apposée sur la face extérieure du conteneur ou du conditionnement.

Pour les produits d'origine animale transportés en *vrac* sous forme liquide, sous forme de granules ou de poudre, une marque d'identification n'est pas requise si les documents d'accompagnement contiennent les mêmes informations que celles requises sur une marque d'identification.

4.1.2 SPÉCIFICITÉS

4.1.2.1 *VIANDE*

Viande bovine qui quitte l'atelier de découpe

En plus d'une marque d'identification, la viande doit être pourvue d'une étiquette en fin de découpe :

- viandes non emballées : une étiquette doit être apposée sur chaque découpe de viande
- viandes emballées : une étiquette doit être apposée sur l'emballage.

Les étiquettes doivent satisfaire aux exigences suivantes :

- elles doivent rester attachées à la viande
- elles ne peuvent pas contenir de substances susceptibles d'être préjudiciables à la santé publique ou d'altérer les qualités organoleptiques de la viande
- elles doivent être conçues de telle manière à ne pas pouvoir être réutilisées.

En plus des mentions imposées par d'autres dispositions réglementaires, les mentions suivantes doivent figurer sur l'étiquette :

- le **numéro officiel du bovin** (pour les bovins belges : le numéro Sanitel) **OU** le **code de référence** assigné au **lot** par l'atelier de découpe.

Si les viandes découpées proviennent d'un seul animal, le code de référence sur l'étiquette doit obligatoirement être le numéro officiel de l'animal. Dans les autres cas (lorsque les viandes découpées proviennent de plusieurs animaux), un numéro unique est assigné par l'atelier de découpe. Ce numéro unique doit être précédé des lettres "BE".

- mention du lieu d'abattage : "**Abattu en : (pays) (numéro d'agrément de l'abattoir)**".

Cependant, les produits ci-dessous doivent porter les mentions suivantes :

- un *lot de viandes découpées préemballées* doit porter la mention suivante :

"Groupe d'animaux abattus en : (pays) (numéro d'agrément de l'abattoir concerné ou numéros d'agrément des deux ou trois abattoirs concernés)"

- les *chutes de parage* doivent porter la mention suivante :

"Abattu en : (pays)".

- mention du lieu de découpe de la (partie de) carcasse ou du groupe de carcasses : "**Découpé en : (pays) (numéro d'agrément de l'atelier de découpe)**".

Cependant, les produits ci-dessous doivent porter les mentions suivantes :

- un *lot de viandes découpées préemballées* doit porter la mention suivante :

"Lot de viandes découpées en : (pays) (numéro d'agrément de l'atelier de découpe concerné ou numéros d'agrément des deux ou trois ateliers de découpe concernés)"

- les *chutes de parage* doivent porter la mention suivante :

"Produit en : (pays) (numéro d'agrément de l'établissement concerné)".

- le **pays de naissance**
- les **pays d'engraissement**

En ce qui concerne le *pays de naissance et les pays d'engraissement*, la mention suivante doit être apposée sur les *chutes de parage* :

"Né/élevé en (liste des pays où les animaux concernés sont nés et des pays où ils ont été élevés)"

- le **pays d'abattage**

Si le *pays de naissance, d'engraissement et d'abattage* est un seul et même pays, la mention suivante peut être apposée : "**Origine : (nom du pays)**".

Remarques :

1. Les noms des pays doivent être écrits en toutes lettres.
2. Si la viande provient d'un animal qui a été détenu maximum 30 jours dans le pays où il est né ou dans le pays où il a été abattu, la mention de ces pays en tant que pays d'engraissement n'est pas requise, à condition que cet animal ait été détenu plus de 30 jours dans un autre pays.
3. Pour la viande provenant d'animaux importés vivants dans la Communauté et pour laquelle l'information concernant le lieu de naissance et/ou d'élevage autre que le dernier lieu d'élevage n'est pas disponible, l'indication du lieu de naissance et/ou du lieu d'élevage est remplacée par la mention : "importation d'animaux vivants dans la CE" ou "importation d'animaux vivants en provenance de [nom du pays tiers]".
4. La viande bovine importée dans la Communauté et pour laquelle les informations précitées ne sont pas entièrement disponibles, doit être pourvue d'une étiquette portant les mentions suivantes : "Origine : Non CE" et "Lieu d'abattage : (nom du pays tiers)".
5. En ce qui concerne la première découpe de carcasses ou de parties de carcasses, toutes les carcasses ou les quartiers du lot doivent provenir d'animaux :
 - qui sont nés dans le même pays
 - qui ont été élevés dans le ou les mêmes pays, et
 - qui ont été abattus dans le même pays et le même abattoir.
6. En ce qui concerne la découpe ultérieure des viandes, toutes les parties de carcasses doivent provenir d'animaux :
 - qui sont nés dans le même pays
 - qui ont été élevés dans le ou les mêmes pays,
 - qui ont été abattus dans le même pays et dans le même abattoir ou, tout au plus, dans trois abattoirs différents, et
 - qui ont été découpés dans le même atelier de découpe ou, tout au plus, dans trois ateliers de découpe différents.

Une **bande de couleur bleue** doit être apposée sur l'étiquette :

- d'une carcasse, de parties de carcasse ou d'une découpe qui renferme encore un morceau de la colonne vertébrale, provenant d'un bovin âgé de trente mois ou moins (et sur l'emballage éventuel)
- d'une carcasse, de parties de carcasse ou d'une découpe qui renferme encore un morceau de la colonne vertébrale, provenant d'un bovin né, élevé et abattu dans l'un des pays repris dans la liste de la Décision n° 2007/453/CE, quel que soit l'âge de ce bovin.

Cette bande bleue signifie que l'élimination de la colonne vertébrale n'est pas obligatoire pour cette viande.

Cette règle ne concerne que les étiquettes apposées sur les viandes non destinées à la vente directe au consommateur final.

Pour les viandes provenant de bovins qui sont nés, ont été élevés, engraisés et abattus sur le territoire belge, la règle suivante s'applique :

- Les *viandes découpées individuellement* doivent comporter la mention du numéro officiel du bovin, qui est indiqué dans le numéro de marque auriculaire.
- Les *viandes découpées non individualisées* doivent comporter la mention du numéro assigné au lot de ces viandes non individualisées, précédée du code ISO de la Belgique.

Attention :

Cette règle ne s'applique pas lorsque les mentions prévues sont apposées sur l'emballage direct (conditionnement) des viandes préemballées. Ce conditionnement doit dès lors être conçu de telle manière à ne pas pouvoir être réutilisé.

Toutes les informations qui ne sont pas imposées par l'une ou l'autre disposition réglementaire (étiquetage obligatoire) peuvent être étiquetées à condition d'être reprises dans un cahier des charges (étiquetage facultatif).

[Carcasses, viandes avec ou sans os et abats, découpé\(e\)s ou non, destiné\(e\)s à la consommation humaine, de bovins âgés de maximum douze mois, proposé\(e\)s frais \(fraîches\), réfrigéré\(e\)s ou surgelé\(e\)s, pourvu\(e\)s ou non d'un conditionnement ou d'un emballage](#)

Les données supplémentaires suivantes doivent être mentionnées sur l'étiquette :

- l'âge des animaux au moment de l'abattage : **“âge à l'abattage : jusqu'à huit mois”** ou **“âge à l'abattage : de huit à douze mois”**.

Cette mention peut être remplacée respectivement par la lettre d'identification **“V”** ou **“Z”**. (Attention : cette mention ne peut pas être apposée sur les viandes destinées à l'utilisateur final)

Catégorie V : bovins d'âge inférieur ou égal à 8 mois, lettre d'identification : V.

Catégorie Z : bovins d'âge supérieur à 8 mois mais inférieur ou égal à 12 mois, lettre d'identification : Z.

- la **dénomination de vente**

Dénomination des viandes bovines de catégorie V : *viande de veau*.

Dénomination des viandes bovines de catégorie Z : *viande de jeune bovin*.

Les dénominations de vente peuvent être complétées par la dénomination ou l'indication des morceaux de viande ou abats concernés.

L'âge des animaux à l'abattage et la dénomination de vente doivent :

- être bien lisibles à tout stade de la production et de la vente, et
- figurer dans le même champ visuel et sur la même étiquette au moment où la viande parvient au consommateur final.

Les deux mentions précitées doivent aussi être apposées sur les abats provenant de bovins âgés de maximum douze mois.

[Viandes hachées](#)

En plus de toutes les mentions imposées par les autres dispositions légales, les mentions suivantes doivent également figurer sur l'étiquette des viandes hachées :

- **soit le numéro officiel de l'animal** utilisé dans la préparation de la viande hachée (dans le cas où celle-ci provient d'un seul bovin)
soit le code de référence du lot (dans le cas où la viande hachée provient de plusieurs bovins).
- la mention du pays où la viande hachée a été produite doit être exprimée comme suit : **“produit en (nom du pays où la viande a été hachée)”**.

Si la viande a été pré-hachée dans différents pays : tous ces pays doivent être mentionnés.

Remarques :

1. Les noms des pays doivent être écrits en toutes lettres.
2. Si les pays de naissance et d'engraissement diffèrent du pays où la viande hachée a été produite, la mention suivante doit être ajoutée : "origine : (nom du/des pays de naissance et d'engraissement des animaux)".
3. La viande bovine importée dans la Communauté et pour laquelle les informations précitées ne sont pas disponibles, doit être pourvue d'une étiquette portant les mentions suivantes : "Origine : Non CE" et "Abattu en : (nom du Pays tiers)".
4. Toutes les découpes de viande qui composent un lot de viande hachée doivent avoir la même origine, c'est-à-dire :
 - provenir d'animaux qui ont été abattus dans le même pays.

Certains produits sont soumis à des obligations légales en ce qui concerne la **mention de l'espèce animale**. Dans le cas de produits préemballés, les mentions doivent figurer près de la dénomination ou dans la liste des ingrédients. Dans le cas de produits non préemballés, la mention doit être apposée sur une pancarte à proximité des produits, de manière visible et bien lisible.

La dénomination "hachis" doit toujours être accompagnée de cette indication et ce dans l'ordre décroissant de l'importance pondérale des espèces animales dont proviennent la chair musculaire et les tissus gras.

La dénomination "hachis préparé", "hamburger", "saucisse fraîche" et toute autre dénomination se terminant par "burger" doit être accompagnée de l'indication de l'espèce animale ou des espèces animales, dans l'ordre décroissant de l'importance pondérale des viandes, dont proviennent la chair musculaire et les tissus gras.

La dénomination "steak haché", "steak haché préparé", "bifteck haché", "bifteck haché préparé", "filet américain" et "filet américain préparé" doit être accompagnée de l'indication de l'espèce animale lorsque la denrée provient de viande chevaline.

Pour les viandes hachées de *toute espèce animale excepté la volaille*, destinées à être consommées après cuisson, le fabricant doit apposer un étiquetage clair sur les lots de ces produits mis sur le marché, afin d'informer le consommateur de la **nécessité d'une cuisson complète avant consommation**.

Attention :

Les viandes hachées contenant de la viande de *volaille ou de solipède* doivent toujours porter la mention selon laquelle ces produits doivent être **cuits avant d'être consommés**.

[Préparations de viande et produits à base de viande de toutes espèces animales](#)

Si ces produits sont destinés à être consommés après cuisson, le fabricant doit apposer un étiquetage clair sur les lots de ces produits mis sur le marché, afin d'informer le consommateur de la nécessité d'une cuisson complète avant consommation.

Attention :

Ceci n'est plus obligatoire pour les préparations et produits à base de viande de volaille.

Les préparations de viande qui contiennent des viandes séparées mécaniquement doivent en outre porter la mention obligatoire selon laquelle ces produits doivent être **cuits avant consommation**.

Viandes ladres

Si les viandes ladres sont désossées et découpées dans un atelier de découpe préalablement à la congélation, leurs emballages doivent être scellés par le vétérinaire officiel et munis de la marque "viande à congeler" par l'exploitant :

- forme : carré
- côté : 5,5 cm
- lettres : 0,7 cm de hauteur
- indications :
 - "atelier de découpe"
 - "viande à congeler"
 - numéro d'agrément de l'atelier de découpe.

Après la congélation, la marque "viande à congeler" peut être ôtée de la viande. Dans tous les cas, la viande doit être pourvue de la marque d'identification de l'établissement où le traitement par congélation a été effectué.

4.1.2.2 POISSON, CRUSTACÉS ET MOLLUSQUES

Généralités

Les informations exigées concernant la dénomination commerciale, la méthode de production et la zone de capture doivent être disponibles à chaque stade de la commercialisation de l'espèce concernée. Ces informations ainsi que le nom scientifique de l'espèce concernée sont fournis par le biais d'un étiquetage ou emballage du produit ou par tout document commercial d'accompagnement de la marchandise, y compris la facture.

1. Dénomination commerciale

En ce qui concerne les *produits préparés de la pêche*, les dénominations de vente et les dénominations scientifiques autorisées sont spécifiées à l'annexe de l'AR du 22/05/1996.

Les produits de la pêche transformés peuvent, dans les conditions suivantes, se référer aux dénominations correspondantes des produits de la pêche utilisés comme matières premières, mentionnés à l'annexe de l'AR du 22/05/1996 :

- La référence à une seule dénomination n'est possible que si ce produit de la pêche est le seul à avoir été utilisé comme matière première.
- Si différents produits de la pêche ont été utilisés comme matière première, le produit de la pêche transformé ne peut se référer aux produits particuliers de la pêche que lorsque toutes les différentes espèces qui composent un tel mélange sont mentionnées. Cette référence se fera en citant les produits dans l'ordre décroissant de leur importance pondérale au moment de leur transformation.

Les dénominations de vente prescrites, mentionnées à l'annexe de l'AR, peuvent être précisées par les ajouts suivants pour autant que le type de caractère utilisé à cette fin ne soit ni plus grand ni plus voyant que celui des dénominations prescrites :

- une dénomination locale usuelle.
- lorsque ce n'est pas expressément prévu dans la dénomination, un terme géographique qui se réfère au continent, au pays ou à la région de provenance ou à la zone de capture peut être ajouté.
- les dénominations qui se composent seulement d'un nom d'ordre, de famille ou de genre (p.ex. *Homarus spp.*) peuvent être complétées par un terme supplémentaire, ou peuvent être utilisées dans une combinaison qui donne une description plus précise du produit de la pêche ou du produit de la pêche transformé.

L'usage de termes culinaires, de noms issus de la transformation des produits ou découlant de groupes d'animaux est admis pour les produits de la pêche transformés.

2. Méthode de production

La mention à apposer est la suivante :

- pêche en *mer* : „... pêché...”
- pêche en *eaux intérieures* : „... pêché en eaux douces ...”
- *aquaculture* : „... produit d'aquaculture ...”

Pour les espèces pêchées en mer, l'omission de la méthode de production peut être autorisée lors de la vente au consommateur final, à condition qu'il ressorte clairement de la dénomination commerciale ainsi que de la zone de capture qu'il s'agit d'une espèce pêchée en mer. Cette autorisation ne peut pas être octroyée en cas de doute sur la méthode de production.

Lorsqu'un mélange d'espèces identiques mais soumises à des méthodes de production différentes est proposé à la vente, il est nécessaire que la méthode afférente à chaque lot soit indiquée.

3. Zone de capture

La mention à apposer est la suivante :

- pour les produits pêchés *en mer* : la mention de la zone telle que spécifiée à l'annexe du Règl. 2065/2001.
- pour les produits pêchés *en eaux douces* : la mention de l'Etat membre ou du pays tiers d'origine du produit.
- pour les *produits d'élevage* : la mention de l'Etat membre ou du pays tiers dans lequel la phase finale de développement du produit s'est déroulée.

Lorsque l'élevage a lieu dans plusieurs États membres ou pays tiers, l'État membre où a lieu la vente au consommateur final peut autoriser, lors de cette vente, l'indication des différents États membres ou pays tiers d'élevage.

Lorsqu'un mélange de produits d'élevage, provenant de la même espèce mais de pays différents, est proposé à la vente, il est nécessaire que soit au moins indiquée la zone de production du lot le plus représentatif en quantité, accompagnée de la mention que le produit provient de différentes zones de capture s'il s'agit d'un produit pêché en mer, ou de différents pays, s'il s'agit de produits d'élevage.

Les négociants peuvent mentionner une zone de capture plus précise.

[Produits de la pêche frais, préparés, congelés et transformés de la famille Gempylidae, notamment *Ruvettus pretiosus* et *Lepidocybium flavobrunneum*](#)

Dans le langage courant, l'espèce *Ruvettus pretiosus* est dénommée rouvet, et l'espèce *Lepidocybium flavobrunneum* escolier noir.

Lorsque ces produits sont mis sur le marché, ils doivent :

- être pourvus d'un conditionnement ou d'un emballage
- sur lequel figure une étiquette mentionnant
 - les informations nécessaires au consommateur quant à la méthode de préparation
 - une indication du risque de présence de substances à l'origine de troubles gastro-intestinaux
 - en plus du nom 'usuel', également le nom scientifique des produits de la pêche.

4.1.2.3 LAIT ET PRODUITS À BASE DE LAIT

[Généralités](#)

L'origine du lait et des produits laitiers doit être mentionnée si ceux-ci ne proviennent pas de bovins.

[Lait et produits laitiers traités thermiquement, destinés au commerce de détail](#)

Le type de traitement thermique doit être indiqué.

[Lait et produits laitiers non traités thermiquement, destinés au commerce de détail](#)

Dans le cas du lait cru destiné directement à la consommation humaine : la mention „lait cru” + “porter à ébullition avant consommation”.

Dans le cas de produits préparés à base de lait cru, dont le processus de production ne comporte ni traitement thermique ni traitement physique ou chimique : la mention "au lait cru".

Les mentions précitées ne sont pas obligatoires :

Dans le cas de bouteilles en verre, destinées à être réutilisées, qui sont marquées de manière indélébile et qui, de ce fait, ne portent ni étiquette, ni bague, ni collerette ainsi que des emballages ou récipients dont la face la plus grande a une surface inférieure à 10 cm².

[Lait et produits laitiers traités et non traités thermiquement, destinés au commerce de détail](#)

Il est autorisé que la marque d'identification fasse référence à l'endroit du conditionnement ou de l'emballage où figure le numéro d'agrément de l'établissement.

La marque d'identification des bouteilles pouvant être réutilisées ne peut mentionner que les initiales du pays d'expédition et le numéro d'agrément de l'établissement.

[Lait AA](#)

Il s'agit de lait entier ou demi-écrémé standardisé qui a subi un traitement thermique (pasteurisation ou UHT) et qui répond aux conditions prévues dans l'Arrêté du Gouvernement Wallon du 9/01/2014. Les récipients peuvent comporter la marque ci-dessous s'ils ne peuvent pas être réutilisés après ouverture :



Yaourt et autres laits fermentés

Le lait fermenté, le lait fermenté partiellement écrémé et le lait fermenté écrémé doivent, le cas échéant, être pourvus de la mention “*traité thermiquement*”.

La *teneur en matières grasses*, exprimée en pourcentage du poids, doit être mentionnée dans le même champ visuel que la dénomination de vente.

La mention “*conserver à max. 7° C*” doit être apposée sur le lait fermenté, sur le yaourt et sur le lait fermenté traité thermiquement mais non conditionné de façon aseptique dans des emballages hermétiques.

Fromage

Tout fromage vendu, exposé à la vente, détenu ou transporté pour la vente ou pour la livraison et dont la teneur en *matières grasses* est inférieure à 35 % de la matière sèche, doit porter la mention “maigre”. La mention “maigre” peut toutefois être remplacée par la mention “demi-gras” lorsque la teneur du produit en matière grasse est supérieure à 20 % de la matière sèche.

Ceci ne s'applique pas :

Aux fromages artificiels, à la caillebotte et au fromage de Bruxelles, ni aux fromages bruts qui, en quantité supérieure à 5 kg, font l'objet d'un commerce entre affineurs ou entre producteur et affineur.

La mention “crème” ne peut pas être utilisée si la teneur en matières grasses provenant du lait est inférieure à 45 % de la matière sèche.

La mention “gras” ne peut pas être utilisée si la teneur en matières grasses provenant du lait est inférieure à 35 % de la matière sèche.

Beurre et produits à base de beurre

Le beurre et les produits à base de beurre ne peuvent être mis sur le marché que s'ils sont accompagnés des mentions suivantes :

- le nom ou la raison sociale et l'adresse ou le siège du fabricant
- dans le cas du beurre demi-écrémé : la mention “ne pas utiliser pour la cuisson”.

Obligations pratiques :

- les mentions doivent être apposées de façon visible, lisible et indélébile
- elles doivent être apposées sur l'emballage ou sur les documents commerciaux qui accompagnent les produits.

Dénominations ou indications spécifiques :

- Le beurre concentré peut être dénommé “*beurre concentré pour la cuisine*” s'il est destiné au consommateur final.

- Le beurre dont la teneur en sel de cuisine, exprimée en NaCl et calculée sur le produit, est supérieure à 0,1%, peut porter la mention “*beurre salé*”.
- Le beurre demi-écrémé dont la teneur en sel de cuisine, exprimée en NaCl et calculée sur le produit, est supérieure à 0,7%, peut porter la mention “*beurre demi-écrémé salé*”.
- Le beurre auquel ont été ajoutés des arômes naturels, des arômes synthétiques identiques aux arômes naturels, des épices ou d'autres ingrédients aromatisants, à l'exclusion du sel de cuisine, peut porter la mention “*beurre aux épices*”, “*beurre aromatisé*” ou une dénomination analogue.
- La mention “*de crème douce*” ne peut être utilisée que pour le beurre fabriqué à partir de crème dont le pH est supérieur à 5,5.
- La teneur totale en matières grasses au moment de la production doit être mentionnée, en pourcentage du poids.
- Le pourcentage de sel doit être particulièrement bien lisible dans la liste des ingrédients.

Exigences supplémentaires pour le beurre d'Ardenne

Il est obligatoire de mentionner le numéro du titulaire de l'attestation d'origine sur l'emballage des paquets ou sur l'emballage groupé des mini-paquets.

Le sigle figurant sur l'attestation d'origine doit également être reproduit sur une face de l'emballage.

Crème, crème à fouetter et crème diluée

La mention “*crème diluée*” doit être immédiatement suivie d'une indication claire et bien lisible de la *teneur en matières grasses*.

Ceci ne s'applique pas :

Aux crèmes, crèmes à fouetter ou crèmes diluées détenues pour la vente, vendues ou transportées pour la vente ou pour la livraison à un fabricant de beurre exclusivement par un producteur de crème ou par un fabricant de beurre.

Lait de conserve déshydraté

- a) Lait concentré riche en matières grasses, lait concentré, lait concentré partiellement écrémé, lait concentré sucré, lait concentré sucré partiellement écrémé, lait en poudre riche en matières grasses ou crème en poudre, lait en poudre entier, lait en poudre partiellement écrémé ou poudre de lait partiellement écrémé : mentionner le *pourcentage de matières grasses du lait, exprimé en poids* par rapport au produit fini.
- b) Lait partiellement déshydraté : mentionner le *pourcentage d'extrait sec dégraissé provenant du lait*.

Obligations pratiques pour les mentions a) et b) :

Elles doivent être apposées à proximité de la dénomination de vente.

- c) Lait totalement déshydraté : indiquer les recommandations concernant la méthode de *dilution ou de reconstitution*, y compris la mention de la *teneur en matières grasses* du produit ainsi dilué ou reconstitué.

Obligations pratiques pour les points a), b) et c):

Pour les produits pesant moins de 20 g par unité et qui sont conditionnés dans un emballage extérieur, les mentions exigées peuvent ne figurer que sur cet *emballage extérieur*.

- d) Lait totalement déshydraté : mentionner " *n'est pas destiné à l'alimentation des nourrissons de moins de douze mois*".

4.1.2.4 OVOPRODUITS

Les lots d'ovoproduits qui ne sont pas destinés au détail, mais destinés à être utilisés comme ingrédient dans la fabrication d'un autre produit, doivent porter une étiquette comportant l'indication de la température à laquelle les ovoproduits doivent être maintenus et la période durant laquelle leur conservation peut ainsi être assurée.

Pour les œufs liquides non pasteurisés, l'étiquette doit mentionner : „œuf liquide non pasteurisé — à traiter sur le lieu de destination” ainsi que la date et l'heure où les œufs ont été cassés.

4.1.2.5 MIEL

La dénomination de vente peut être complétée par des mentions concernant :

1. *l'origine florale ou végétale*, si le produit provient entièrement ou essentiellement de l'origine indiquée et en possède les caractéristiques organoleptiques, physico-chimiques et microscopiques
2. *l'origine régionale, territoriale ou topographique*, si le produit provient entièrement de l'origine indiquée
3. des *critères de qualité* spécifiques
4. le pays ou les pays *d'origine* où le miel a été récolté.

Toutefois, si le miel est originaire de plus d'un Etat membre ou de plus d'un pays tiers, cette mention peut, le cas échéant, être remplacée par une des mentions suivantes :

- a) "mélange de miels originaires de la CE"
- b) "mélange de miels non originaires de la CE"
- c) "mélange de miels originaires et non originaires de la CE".

Les points 1, 2 et 3 ne s'appliquent pas :

Au miel filtré et au miel destiné à l'industrie.

Dans le cas du *miel destiné à l'industrie*, les termes "destiné exclusivement à la cuisson" doivent être inscrits sur l'étiquette à proximité immédiate de la dénomination du produit.

Lorsque du miel destiné à l'industrie a été utilisé comme ingrédient dans une denrée alimentaire composée, la dénomination "miel" peut être utilisée dans la dénomination de vente du produit composé au lieu de la dénomination "miel destiné à l'industrie". Toutefois, dans la liste des ingrédients, la dénomination complète "miel destiné à l'industrie" doit être utilisée.

La date de durabilité minimale s'élève à maximum 2 ans après la mise en pots, en fonction de la teneur en eau.

Les conditions de conservation ou d'utilisation doivent obligatoirement être mentionnées clairement pour la gelée royale et le pollen.

4.1.2.6 GÉLATINE

La mention "Gélatine propre à la consommation humaine" et la date de durabilité minimale doivent figurer sur le conditionnement et sur l'emballage de la gélatine.

4.1.2.7 COLLAGÈNE

La mention "Collagène propre à la consommation humaine" et la date de préparation doivent figurer sur le conditionnement et sur l'emballage du collagène.

4.1.2.8 GRAISSE ANIMALE COMESTIBLE

Si ce produit a subi un ou plusieurs traitements (hydrogénation, déstéarination, interestérisation ou fractionnement), il doit alors comporter une ou plusieurs des mentions suivantes :

“Durci” ou “hydrogéné”

“Destéariné”

“Interesterifié”

“Fractionné”

4.2 DENRÉES ALIMENTAIRES D'ORIGINE VÉGÉTALE

Un exploitant qui possède un agrément pour travailler avec des denrées alimentaires d'origine animale peut apposer la même marque d'identification sur ses denrées alimentaires d'origine non animale. Il n'est toutefois pas obligatoire d'apposer une marque d'identification sur des denrées alimentaires d'origine végétale.

4.2.1 GRAISSE VÉGÉTALE COMESTIBLE

Si ce produit a subi un ou plusieurs traitements (hydrogénation, déstéarination, interestérisation ou fractionnement), il doit alors comporter une ou plusieurs des mentions suivantes :

“Durci” ou “Hydrogéné”

“Destéariné”

“Interesterifié”

“Fractionné”

Il est *interdit* de faire référence dans l'étiquetage de la margarine et de la minarine à la présence de jaune d'œuf, de sérum de lait ou de poudre de sérum de lait, sauf dans l'énumération des ingrédients utilisés.

La minarine doit être pourvue de la mention suivante sur son étiquette : “ne pas utiliser pour la cuisson”, à apposer bien lisiblement et de manière indélébile à proximité immédiate de la dénomination.

Pour les huiles d'olive et huiles de grignons d'olive, des adjectifs peuvent facultativement être mentionnés sur l'étiquetage (par exemple ‘intense’, ‘moyen’ et ‘léger’). Davantage d'informations sont précisées dans le règlement (CE) n° 2568/91.

4.2.2 PRODUITS À BASE DE CACAO ET DE CHOCOLAT

Si *des graisses végétales autres* que du beurre de cacao ont été ajoutées à ces produits, la mention suivante doit être apposée : “contient des matières grasses végétales en plus du beurre de cacao”.

Obligations pratiques :

Cette indication doit apparaître dans le même champ visuel que la liste des ingrédients, en caractères gras au moins aussi grands, et à proximité de la dénomination de vente.

La *teneur totale en matière sèche de cacao* doit être mentionnée pour le chocolat en poudre, le cacao sucré en poudre, le cacao sucré, le chocolat de ménage en poudre, le cacao de ménage sucré, le cacao de ménage en poudre sucré, le chocolat, le chocolat au lait, le chocolat de ménage au lait, le 'chocolate a la taza', le 'chocolate familiar a la taza', au moyen de l'indication suivante : "cacao : ... % minimum".

Pour les assortiments de chocolat et produits similaires, une liste *unique* des ingrédients peut être prévue pour l'ensemble des produits constituant l'assortiment.

La *teneur en beurre de cacao* doit être indiquée pour le cacao maigre, le cacao maigre en poudre, le cacao fortement dégraissé, le cacao fortement dégraissé en poudre, le chocolat de ménage en poudre, le cacao de ménage sucré, le cacao de ménage en poudre sucré.

4.2.3 CONFITURES DE FRUITS, GELÉES DE FRUITS, MARMELADES DE FRUITS, CRÈMES DE MARRONS ET SIROPS DE FRUITS À TARTINER

Les confitures, confitures extra, gelées, gelées extra, marmelades, marmelades-gelées et crèmes de marrons doivent être pourvues de la mention de *l'espèce ou des espèces de fruits utilisées*, dans l'ordre décroissant de l'importance pondérale des matières premières utilisées.

Cependant, pour les produits préparés à partir de trois espèces de fruits ou plus, l'indication des espèces utilisées peut être remplacée par la mention "plusieurs fruits", par une mention similaire ou par celle du nombre d'espèces de fruits utilisées.

Les sirops de fruits à tartiner doivent également être pourvus de la dénomination de *l'espèce ou des espèces de fruits dont proviennent les jus utilisés, cuits, concentrés* et, le cas échéant, de la mention "betteraves sucrières" si du jus concentré de betteraves sucrières cuites a été ajouté. Les matières premières doivent être énumérées dans l'ordre décroissant de l'importance pondérale des matières premières utilisées.

L'étiquetage doit comporter l'indication de la *teneur en fruits* du produit fini par la mention "préparé avec ... g de fruits pour 100 g", le cas échéant après déduction du poids de l'eau employée pour la préparation des extraits aqueux.

L'étiquetage doit comporter l'indication de la *teneur totale en sucres* par la mention "teneur totale en sucres : ... g pour 100 g".

Toutefois, cette mention ne doit pas être indiquée s'il figure sur l'étiquette une allégation nutritionnelle portant sur les sucres, conformément à l'arrêté royal du 8 janvier 1992 concernant l'étiquetage nutritionnel des denrées alimentaires.

Lorsque la teneur résiduelle en *anhydride sulfureux* dépasse 10 mg/kg, sa présence doit être mentionnée dans la liste des ingrédients.

4.2.4 JUS DE FRUITS, NECTARS DE FRUITS, JUS DE LÉGUMES ET PRODUITS SIMILAIRES

Pour les produits fabriqués à partir de deux espèces de fruits ou plus, la dénomination doit être complétée par *l'énumération des espèces de fruits utilisées* dans l'ordre décroissant du volume des jus ou purées de fruits utilisés.

Pour les produits fabriqués à partir de trois espèces de fruits ou plus, l'indication des espèces de fruits utilisées peut être remplacée par la mention "plusieurs fruits", par une mention similaire ou par celle du nombre d'espèces de fruits utilisées.

L'énumération des espèces de fruits utilisées ne s'applique pas lorsque le produit provient d'une seule espèce puisque cette espèce est alors indiquée dans la dénomination du produit.

Pour les jus de fruits auxquels *des sucres ont été ajoutés* afin d'être rendus plus doux, la dénomination de vente doit comporter les termes "sucré" ou "avec sucres ajoutés", suivis par l'indication de la quantité maximale de sucres ajoutés, calculée en matière sèche et exprimée en grammes par litres.

L'adjonction de pulpes ou de cellules au jus de fruits doit être indiquée sur l'étiquetage.

Pour les mélanges de jus de fruits et de jus de fruits à base de *concentré*, ainsi que pour le nectar de fruits obtenu entièrement ou partiellement à partir d'un ou de plusieurs concentrés, l'étiquetage doit comporter la mention "à base de concentré(s)" ou "partiellement à base de concentré(s)", selon le cas.

Obligations pratiques :

Cette mention doit figurer à proximité immédiate de la dénomination, bien en évidence par rapport à toute impression de fond, en caractères clairement visibles.

Pour les nectars de fruits, l'étiquetage doit comporter l'indication de la *teneur minimale en jus de fruits, en purée de fruits ou en mélange* de ces ingrédients, par la mention "teneur en fruits : ... % minimum".

Obligation pratique :

Cette mention doit figurer dans le même champ visuel que la dénomination du produit.

L'étiquetage des *jus de fruits concentrés non destinés à être livrés au consommateur final* doit porter une mention indiquant la quantité ajoutée de sucres, de jus de citron ou d'acidifiants.

Obligations pratiques :

Cette mention doit figurer sur l'emballage, sur une étiquette ou dans les documents d'accompagnement.

4.2.5 SUCRES

Pour les *produits préemballés* d'un poids inférieur à 20g, il n'est pas obligatoire de mentionner le poids net sur l'étiquetage.

L'étiquetage du sucre liquide, du sucre liquide inversi et du sirop de sucre inversi doit comporter l'indication des *teneurs en matière sèche et en sucre inversi*.

L'étiquetage du sirop de sucre inversi qui contient des *cristaux* dans la solution doit porter la mention "cristallisé".

Lorsque du sirop de glucose (déshydraté) contient du *fructose* dans des proportions supérieures à 5 % de la matière sèche, il doit, pour ce qui est de la dénomination du produit et en tant qu'ingrédient, comporter un étiquetage portant la mention "sirop de glucose-fructose", "sirop de fructose-glucose" ou "sirop de glucose-fructose déshydraté", selon que la teneur en glucose, ou la teneur en fructose, est la plus importante.

Les dénominations candi, sucre candi, sirop de candi, cassonade de candi, cassonade et sucre cassonade peuvent être accompagnées d'une indication relative à la *couleur naturelle* du produit.

4.3 DENRÉES ALIMENTAIRES FABRIQUÉES AVEC AUSSI BIEN DES PRODUITS D'ORIGINE VÉGÉTALE QUE DES PRODUITS (NON) TRANSFORMÉS D'ORIGINE ANIMALE

4.3.1 DENRÉES ALIMENTAIRES FABRIQUÉES AVEC AUSSI BIEN DES PRODUITS D'ORIGINE VÉGÉTALE QUE DES PRODUITS TRANSFORMÉS D'ORIGINE ANIMALE

Des entreprises qui fabriquent des denrées alimentaires sur base de produits *d'origine végétale et d'ingrédients transformés d'origine animale* (par ex. le lait en poudre, œuf en poudre, lait pasteurisé, produits à base de viande ou produits de la pêche), ne doivent pas disposer d'agrément de sorte qu'aucune marque d'identification ne doit être apposée sur les produits. Cependant, un établissement qui produit aussi bien des denrées alimentaires pour

lesquelles un agrément est exigé que des denrées alimentaires pour lesquelles ce n'est pas le cas peut tout de même apporter sa/ses marque(s) d'identification sur les denrées alimentaires pour lesquelles ce n'est pas exigé. La Commission qualifie en effet de "produits composites" les denrées alimentaires fabriquées sur base d'ingrédients transformés. Cette description se trouve dans le document d'orientation de la Commission du Règlement (CE) n° 853/2004, au point 3.4 et dans l'annexe III.

http://ec.europa.eu/food/food/biosafety/hygienelegislation/guidance_doc_853-2004_fr.pdf

Quelques exemples de "produits composés" : mayonnaise, crème fraîche, fromage dans l'huile, ...

4.3.2 DENRÉES ALIMENTAIRES FABRIQUÉES AVEC AUSSI BIEN DES PRODUITS D'ORIGINE VÉGÉTALE QUE DES PRODUITS NON TRANSFORMÉS D'ORIGINE ANIMALE

Des entreprises qui fabriquent des denrées alimentaires sur base de produits *d'origine végétale et d'ingrédients transformés d'origine animale* (par ex. le lait cru, les œufs crus, la viande crue et le poisson cru), doivent effectivement disposer d'un agrément et sur ces produits, une marque d'identification doit donc bien être apposée.

Un agrément est donc indispensable à partir du moment où l'opérateur achète du lait cru, des œufs crus, de la viande crue ou du poisson cru.

4.3.3 ALIMENTATION PARTICULIÈRE

Attention : L'alimentation particulière est mentionnée dans un chapitre séparé de cette brochure, étant donné que ces produits peuvent être tant d'origine animale que végétale.

4.3.3.1 EXIGENCES POUR TOUS LES GROUPES D'ALIMENTATION PARTICULIÈRE

La **dénomination de vente** de la denrée alimentaire de consommation courante correspondante doit être accompagnée de la **désignation des caractéristiques particulières**, qui constituent les caractéristiques de la composition ou du processus de fabrication des denrées alimentaires destinées à l'alimentation particulière.

Les caractéristiques particulières pour les denrées alimentaires destinées aux nourrissons et aux enfants en bas âge sont désignées comme suit : "enfants en bas âge" , "jeunes enfants", selon la destination.

Mentions obligatoires :

1. les éléments particuliers de la *composition* qualitative et quantitative ou le *procédé spécial de fabrication* qui confèrent à la denrée ses caractéristiques nutritionnelles particulières.
2. la *valeur énergétique disponible* exprimée en kJ et kcal ainsi que la teneur en *protides*, en *glucides* et en *lipides* par 100 g ou 100 ml de la denrée commercialisée et rapportée à la quantité proposée pour la consommation si la denrée est ainsi présentée.

Toutefois, si la valeur énergétique est inférieure à 50 kJ (12 kcal) par 100 g ou 100 ml de la denrée commercialisée, celle-ci peut être remplacée par la mention " valeur énergétique inférieure à 50 kJ (12 kcal) pour 100 g", soit par la mention "valeur énergétique inférieure à 50 kJ (12 kcal) pour 100 ml".

3. le cas échéant, les *mentions* prévues par les dispositions légales ou réglementaires relatives aux denrées alimentaires de consommation courante correspondantes.

Ces mentions obligatoires peuvent uniquement être apposées sur une notice :

- a) si elles ne peuvent être apposées sur la face externe en raison des dimensions réduites de l'emballage

b) s'il s'agit d'emballages de groupage destinés aux cuisines de collectivité ou aux établissements de soins.

4.3.3.2 DENRÉES ALIMENTAIRES RICHES EN PROTÉINES OU DENRÉES ALIMENTAIRES ADAPTÉES À UNE DÉPENSE MUSCULAIRE INTENSE, SURTOUT POUR LES SPORTIFS

La dénomination de vente doit être accompagnée de l'indication "**riche en protéines**". Les teneurs en **acides aminés du type L** doivent être mentionnées.

4.3.3.3 DENRÉES ALIMENTAIRES SANS GLUTEN ET DENRÉES ALIMENTAIRES AVEC UNE TRÈS FAIBLE TENEUR EN GLUTEN

La dénomination de vente doit être accompagnée de l'indication "**sans gluten**" pour les denrées alimentaires avec une teneur maximale en gluten de 20 mg/kg. La dénomination de vente doit être accompagnée de l'indication "**avec une très faible teneur en gluten**" pour les denrées alimentaires avec une teneur maximale en gluten de 100 mg/kg. Ces indications remplacent la teneur en gluten. Dans le cas des denrées alimentaires sans gluten, la dénomination des ingrédients contenant de l'amidon doit être mentionnée et les teneurs en sodium, potassium, calcium et phosphore peuvent être mentionnées.

4.3.3.4 DENRÉES ALIMENTAIRES À TENEUR RÉDUITE EN HYDRATES DE CARBONE

La dénomination de vente doit être accompagnée d'une des mentions suivantes : "**basse énergie**", "**basse calorie**", "**mini-calorie**", "**pauvre en calories**" ou d'une indication de même signification. Les teneurs des ingrédients qui contiennent des hydrates de carbone et des édulcorants doivent être mentionnées.

4.3.3.5 DENRÉES ALIMENTAIRES PAUVRES EN SODIUM

La dénomination de vente doit être accompagnée de la mention "**pauvre en sodium**". La teneur en sodium doit être mentionnée.

Dans le cas où des ions de potassium ou des composés de potassium ont été utilisés ou se sont formés en cours de fabrication, la teneur en potassium doit être mentionnée.

Dans le cas où du sel pauvre en sodium a été utilisé en cours de fabrication, il faut en faire mention.

4.3.3.6 SEL PAUVRE EN SODIUM

La dénomination de vente doit être la suivante : "**Sel pauvre en sodium**".

Les teneurs suivantes doivent être mentionnées : sodium, potassium, calcium, magnésium et, si ces substances sont présentes, ammonium et choline.

4.3.3.7 DENRÉES ALIMENTAIRES DESTINÉES À ÊTRE UTILISÉES DANS LES RÉGIMES HYPOCALORIQUES DESTINÉS AU CONTRÔLE DU POIDS

Mentions obligatoires supplémentaires :

1. la *valeur énergétique* exprimée en kJ et en kcal et la teneur en *protéines, glucides et lipides*, exprimée sous forme chiffrée, par quantité spécifiée, proposée à la consommation, du produit prêt à l'emploi
2. le cas échéant, le *mode d'emploi* et une mention indiquant qu'il importe de le suivre
3. si le produit, utilisé selon les instructions du fabricant, apporte plus de 20 grammes de *polyols* par jour, une mention indiquant qu'il comporte un risque d'effet laxatif
4. une mention indiquant qu'il est important de maintenir un apport *liquide* quotidien suffisant.

Il ne peut pas être fait mention de la rapidité ou de l'importance de la perte de poids à la suite de l'utilisation de ce type de denrée alimentaire.

4.3.3.7.1 Denrées alimentaires remplaçant la ration journalière totale

La dénomination de vente de ce type de denrées alimentaires doit être la suivante : **“substitut de la ration journalière totale pour le contrôle du poids”**.

La quantité moyenne de chaque élément minéral et de chaque vitamine, pour lesquels des exigences obligatoires sont fixées dans l'AR du 18/02/1991, doit être exprimée dans l'étiquetage sous forme chiffrée par quantité spécifiée, proposée à la consommation, du produit prêt à l'emploi.

L'étiquetage doit être pourvu d'une **indication** que le produit :

1. apporte des quantités suffisantes de tous les nutriments essentiels pour une journée
2. ne peut être consommé pendant plus de trois semaines sans avis médical.

4.3.3.7.2 Repas de substitution

La dénomination de vente de ce type de denrées alimentaires doit être la suivante : **“substitut de repas pour contrôle du poids”**.

La quantité moyenne de chaque élément minéral et de chaque vitamine, pour lesquels des exigences obligatoires sont fixées dans l'AR du 18/02/1991, doit être exprimée dans l'étiquetage sous forme chiffrée par quantité spécifiée, proposée à la consommation, du produit prêt à l'emploi.

L'étiquetage doit être pourvu d'une **indication** :

1. qu'il n'a l'effet souhaité que dans le cadre d'un régime hypocalorique
2. que dans ce cadre, il doit nécessairement être complété par d'autres aliments.

4.3.3.8 ALIMENTS DIÉTÉTIQUES DESTINÉS À DES FINS MÉDICALES SPÉCIALES

La dénomination de vente de ce type de denrées alimentaires doit être la suivante : **“Aliment diététique destiné à des fins médicales spéciales”**.

Mentions obligatoires supplémentaires :

1. "Pour les besoins nutritionnels en cas de" suivi par le nom ou les noms de la *pathologie*, du *trouble* ou de la *maladie* pour lesquels le produit est prévu
2. des informations sur l'origine et la nature des *protéines et/ou des hydrolysats de protéines* contenus dans le produit
3. une description des *propriétés et/ou des caractéristiques* qui rendent nécessaire l'utilisation du produit et la justification de l'utilisation du produit
4. le cas échéant, un avertissement indiquant que le produit ne doit pas être administré par voie parentérale
5. le cas échéant, des informations sur l'osmolalité ou l'osmolarité du produit
6. le cas échéant, les précautions et les contre-indications appropriées.

Si nécessaire, le mode de préparation doit contenir entre autres les données suivantes :

- des instructions concernant la préparation appropriée du produit
- un avertissement des risques pour la santé résultant d'une préparation inappropriée.

L'étiquetage comporte les mentions obligatoires suivantes, précédées des termes **"Avis important"** ou d'une formulation équivalente :

1. que le produit doit être utilisé sous *contrôle médical*

2. que le produit peut être utilisé comme *seule source d'alimentation*
3. le cas échéant, que le produit est destiné à une catégorie d'âge spécifique
4. le cas échéant, que le produit comporte un risque pour la santé lorsqu'il est consommé par des personnes qui n'ont pas la pathologie, le trouble ou la maladie pour lesquels le produit est prévu.

La mention de la *valeur énergétique* disponible exprimée en kJ et en kcal ainsi que la teneur en *protéines, glucides et lipides* pour 100 g ou 100 ml de produit tel qu'il est vendu est, le cas échéant, complétée avec les valeurs pour 100 g ou 100 ml de produit prêt à l'emploi conformément aux instructions du fabricant.

Cette information peut de plus être fournie par dose donnée ou par portion si le nombre de portions contenues dans le paquet est spécifié.

Il est fait mention de la teneur de chaque *élément minéral et de chaque vitamine*, mentionnés dans l'AR du 18/02/1991 et présents dans le produit, pour 100 g ou 100 ml de produit tel qu'il est vendu et, le cas échéant, pour 100 g ou 100 ml de produit prêt à l'emploi préparé conformément aux instructions du fabricant.

Cette information peut de plus être fournie par dose donnée ou par portion si le nombre de portions contenues dans le paquet est spécifié.

Il est fait mention de la teneur en composants de *protéines, glucides et lipides* et/ou d'autres éléments nutritifs et de leurs composants, qui doit être indiquée pour le bon usage du produit, exprimée sous forme chiffrée, pour 100 g ou 100 ml de produit tel qu'il est vendu et, le cas échéant, pour 100 g ou 100 ml de produit prêt à l'emploi préparé conformément aux instructions du fabricant.

Cette information peut de plus être fournie par dose donnée ou par portion si le nombre de portions contenues dans le paquet est spécifié.

4.3.3.9 DENRÉES ALIMENTAIRES DESTINÉES AUX NOURRISSONS ET AUX ENFANTS EN BAS ÂGE

Le **mode d'emploi** doit contenir le mode de conservation des récipients fermés et ouverts.

Mentions obligatoires supplémentaires :

- la *valeur énergétique* disponible exprimée en kJ et en kcal et la teneur en *protéines, glucides et lipides* pour 100 ml de produit prêt à l'emploi.

4.3.3.9.1 Préparations pour nourrissons

La dénomination de vente de ce type de denrées alimentaires doit être la suivante : "**Préparations pour nourrissons**". Toutefois, la dénomination de vente des produits entièrement à base de protéines de lait de vache est "**Lait pour nourrissons**".

Le **mode de préparation et le mode d'utilisation** doivent contenir entre autres les données suivantes :

- des instructions concernant la préparation, la conservation et l'élimination appropriées du produit
- un avertissement des risques pour la santé des nourrissons résultant d'une préparation inappropriée.

L'étiquetage des préparations pour nourrissons comporte en plus les mentions obligatoires suivantes, précédées des termes "**Avis important**" ou d'une formulation équivalente :

- une mention relative à la supériorité de l'allaitement au sein
- une mention recommandant de n'utiliser le produit que sur avis de personnes indépendantes qualifiées dans le domaine de la médecine, de la nutrition ou de la pharmacie, ou d'autres spécialistes responsables des soins maternels et infantiles.

La *valeur énergétique* disponible exprimée en kJ et en kcal ainsi que la teneur en *protéines, lipides et glucides* pour 100 ml de produit prêt à l'emploi.

L'étiquetage doit comporter la teneur de *chaque élément minéral et de chaque vitamine*, mentionnés dans l'AR du 18/02/1991, et, le cas échéant, de choline, d'inositol et de carnitine par 100 ml de produit prêt à l'emploi.

L'étiquetage peut comporter les teneurs des substances nutritives suivantes par 100 ml de produit prêt à l'emploi : L-cystine, L-histidine, L-isoleucine, L-leucine, L-lysine, L-cystéine, L-méthionine, L-phénylalanine, L-thréonine, L-tryptophane, L-tyrosine, L-valine, taurine, cytidine-5'-monophosphate, uridine-5'-monophosphate, adénosine-5'-monophosphate, guanosine-5'-monophosphate et inosine-5'-monophosphate.

L'étiquetage des préparations pour nourrissons ne peut comporter aucune représentation de nourrissons ni d'autres représentations ou textes de nature à idéaliser l'utilisation du produit. Il peut cependant comporter des représentations graphiques facilitant l'identification du produit et illustrant les méthodes de préparation.

L'étiquetage des préparations pour nourrissons doit être conçu de manière à fournir les renseignements nécessaires à l'utilisation appropriée du produit et de manière à ne pas décourager l'allaitement au sein. L'utilisation des termes "humanisé", "maternisé", "adapté" ou des termes similaires ainsi que toute comparaison avec le lait maternel ou l'allaitement maternel est interdite.

L'étiquetage comporte une mention obligatoire précisant que le produit convient à l'alimentation particulière des nourrissons dès leur naissance quand ils ne sont pas allaités.

Les préparations pour nourrissons et les préparations de suite sont étiquetées de manière à permettre aux consommateurs d'établir une distinction claire entre ces produits, de façon à éviter tout risque de confusion entre les préparations pour nourrissons et les préparations de suite.

4.3.3.9.2 Préparations de suite (pour nourrissons)

La dénomination de vente de ce type de denrées alimentaires doit être la suivante : "**Préparations de suite**". Toutefois, la dénomination de vente des produits entièrement à base de protéines de lait de vache est "**Lait de suite**".

Le **mode de préparation et le mode d'utilisation** doivent contenir entre autres les données suivantes :

- des instructions concernant la préparation, la conservation et l'élimination appropriées du produit
- un avertissement des risques pour la santé des nourrissons résultant d'une préparation inappropriée.

L'étiquetage des préparations de suite doit être conçu de manière à fournir les renseignements nécessaires à l'utilisation appropriée des produits et de manière à ne pas décourager les femmes de l'allaitement au sein. L'utilisation des termes "humanisé", "maternisé", "adapté" et des termes similaires ainsi que toute comparaison avec le lait maternel ou l'allaitement maternel est interdite.

La *valeur énergétique* disponible exprimée en kJ et en kcal et la teneur en *protéines, lipides et glucides* pour 100 ml de produit prêt à l'emploi doivent être mentionnées.

L'étiquetage doit comporter la teneur de *chaque élément minéral et de chaque vitamine*, mentionnés dans l'AR du 18/02/1991, et, le cas échéant, de choline, d'inositol et de carnitine par 100 ml de produit prêt à l'emploi.

Les teneurs des substances nutritives suivantes par 100 ml de produit prêt à l'emploi : L-cystine, L-histidine, L-isoleucine, L-leucine, L-lysine, L-cystéine, L-méthionine, L-phénylalanine, L-thréonine, L-tryptophane, L-tyrosine, L-valine, taurine, cytidine-5'-monophosphate, uridine-5'-monophosphate, adénosine-5'-monophosphate, guanosine-5'-monophosphate et inosine-5'-monophosphate.
Le pourcentage des éléments minéraux par rapport aux valeurs de référence mentionnées dans le tableau de l'AR du 18/02/1991, pour 100 ml du produit prêt à l'emploi.

L'étiquetage comporte une mention obligatoire précisant que le produit ne convient qu'à l'alimentation particulière des nourrissons ayant atteint l'âge d'au moins six mois, qu'il ne peut être qu'un élément d'une alimentation diversifiée, qu'il ne peut être utilisé comme substitut du lait maternel pendant les six premiers mois de la vie et que la décision d'introduire des aliments complémentaires, y compris toute exception jusqu'à l'âge de six mois, ne devrait être prise que sur avis de personnes indépendantes qualifiées dans le domaine de la médecine, de la nutrition ou de la pharmacie, ou d'autres professionnels responsables des soins maternels et infantiles, sur la base des besoins spécifiques de chaque nourrisson en terme de croissance et de développement.

Les préparations pour nourrissons et les préparations de suite sont étiquetées de manière à permettre aux consommateurs d'établir une distinction claire entre ces produits, de façon à éviter tout risque de confusion entre les préparations pour nourrissons et les préparations de suite.

4.3.3.10 PRÉPARATIONS À BASE DE CÉRÉALES

La dénomination de vente de ce type de denrées alimentaires doit être la suivante : “**préparation à base de céréales**” et doit être accompagnée par une mention relative à la *consistance* de la denrée et à l'*usage* auquel elle est destinée.

L'étiquetage doit comporter une mention indiquant l'âge à partir duquel le produit peut être utilisé compte tenu de sa composition, de sa texture ou d'autres propriétés particulières. Pour aucun produit, l'âge indiqué ne peut être inférieur à quatre mois. Les produits, dont l'utilisation est recommandée à partir de quatre mois, peuvent porter l'indication qu'ils conviennent à partir de cet âge sauf avis contraire d'une personne indépendante qualifiée en médecine, en diététique ou en pharmacie, ou d'un autre professionnel dans le domaine des soins maternels et infantiles.

L'étiquetage doit mentionner l'information concernant la présence ou l'absence de gluten si l'âge indiqué, à partir duquel le produit peut être utilisé, est inférieur à six mois.

Si nécessaire, le **mode d'emploi** doit contenir les mentions suivantes :

- des instructions concernant la préparation appropriée du produit
- un avertissement de la nécessité de suivre ces instructions.

La teneur de *chaque élément minéral et de chaque vitamine*, mentionnés dans l'AR du 18/02/1991, doit être indiquée pour 100 g ou 100 ml de produit tel qu'il est vendu et, le cas échéant, par quantité donnée de produit offert à la consommation.

Mentions obligatoires supplémentaires :

1. les teneurs des nutriments suivants pour 100 g ou 100 ml de produit tel qu'il est vendu et, le cas échéant, par dose journalière recommandée de produit offert à la consommation :

- 1.1. les vitamines: vitamine A, riboflavine, équivalents niacine, acide pantothénique, vitamine B6, vitamine B12, vitamine C, vitamine D, vitamine E, biotine, acide folique et vitamine K ;
- 1.2. les éléments minéraux: calcium, magnésium, potassium, fer, cuivre, zinc, manganèse et iode ;

1.3. les acides aminés : L-arginine, L-cystine, L-histidine, L-isoleucine, L-leucine, L-lysine, L-cystéine, L-méthionine, L-phénylalanine, L-thréonine, L-tryptophane, L-tyrosine et L-valine ;

1.4. les autres: choline, inositol et L-carnitine.

2. à côté de la teneur des substances nutritives présentes, la teneur, exprimée en pourcentage des valeurs de référence reprises dans le tableau de l'AR du 18/02/1991, pour 100 g ou 100 ml de produit tel qu'il est vendu et, le cas échéant, par dose journalière recommandée de produit offert à la consommation, pour autant que les quantités présentes soient au moins égales à 15 % des valeurs de référence.

4.3.3.11 ALIMENTS POUR BÉBÉ

La dénomination de vente de ce type de denrées alimentaires doit être la suivante : "**aliment pour bébés**" et doit être accompagnée par une **mention** relative à la consistance de la denrée et à l'usage auquel elle est destinée.

L'étiquetage doit comporter une mention indiquant l'âge à partir duquel le produit peut être utilisé compte tenu de sa composition, de sa texture ou d'autres propriétés particulières. Pour aucun produit, l'âge indiqué ne peut être inférieur à quatre mois. Les produits dont l'utilisation est recommandée à partir de quatre mois peuvent porter l'indication qu'ils conviennent à partir de cet âge sauf avis contraire d'une personne indépendante qualifiée en médecine, en diététique ou en pharmacie, ou d'un autre professionnel dans le domaine des soins maternels et infantiles.

L'étiquetage doit mentionner l'information concernant la présence ou l'absence de gluten si l'âge indiqué à partir duquel le produit peut être utilisé est inférieur à six mois.

Si nécessaire, le **mode d'emploi** doit contenir les mentions suivantes :

- des instructions concernant la préparation appropriée du produit
- un avertissement de la nécessité de suivre ces instructions.

La teneur de *chaque élément minéral et de chaque vitamine*, mentionnés dans l'AR du 18/02/1991, doit être indiquée pour 100 g ou 100 ml de produit tel qu'il est vendu et, le cas échéant, par dose journalière recommandée de produit offert à la consommation.

Mentions obligatoires supplémentaires :

1. les teneurs des nutriments suivants pour 100 g ou 100 ml de produit tel qu'il est vendu et, le cas échéant, par dose journalière recommandée de produit offert à la consommation :

1.1. les vitamines : vitamine A, thiamine, riboflavine, équivalents niacine, acide pantothénique, vitamine B6, vitamine B12, vitamine C, vitamine D, vitamine E, biotine et vitamine K ;

1.2. les éléments minéraux: calcium, magnésium, potassium, fer, cuivre, zinc, manganèse et iode ;

1.3. les acides aminés : L-arginine, L-cystine, L-histidine, L-isoleucine, L-leucine, L-lysine, L-cystéine, L-méthionine, L-phénylalanine, L-thréonine, L-tryptophane, L-tyrosine et L-valine ;

1.4. les autres: choline, inositol et L-carnitine.

2. à côté de la teneur des substances nutritives présentes, la teneur, exprimée en pourcentage des valeurs de référence reprises dans le tableau de l'AR du 18/02/1991, pour 100 g ou 100 ml de produit tel qu'il est vendu et, le cas échéant, par dose journalière recommandée de produit offert à la consommation, pour autant que les quantités présentes soient au moins égales à 15 % des valeurs de référence.

4.3.4 NOUVEAUX ALIMENTS

Attention : Les nouveaux aliments (Novel Food) sont mentionnés dans un chapitre séparé de cette brochure, étant donné que ces produits peuvent être aussi bien d'origine animale que végétale.

Pour ce groupe de denrées alimentaires, il existe des **prescriptions complémentaires** qui doivent informer le consommateur final :

- toutes les *caractéristiques* de la denrée alimentaire (telles que la composition, la valeur nutritive, l'effet nutritionnel et l'usage visé) en raison desquelles elle n'est plus équivalente à une denrée alimentaire existante, ainsi que la méthode avec laquelle les caractéristiques spécifiques ont été obtenues.
- la présence de matières qui peuvent avoir des incidences sur la *santé* de certaines catégories de la population.
- la présence de matières qui suscitent une réserve d'ordre *éthique*.

Si des denrées alimentaires équivalentes n'existent pas, des dispositions appropriées sont, le cas échéant, apposées sur l'étiquette afin d'informer suffisamment le consommateur final.

Des règles spécifiques d'étiquetage pour les nouveaux aliments autorisés se retrouvent sur : http://ec.europa.eu/food/food/biotechnology/novelfood/authorisations_en.htm

5. RÈGLEMENT (CE) N° 1169/2011 : 'INFORMATION DES CONSOMMATEURS SUR LES DENRÉES ALIMENTAIRES'

À partir de 2014, ce nouveau règlement entrera en vigueur mais les opérateurs peuvent déjà étiqueter facultativement les denrées alimentaires selon les articles 30-35 de ce nouveau règlement.

5.1 DÉCLARATION NUTRITIONNELLE

Les fabricants de denrées alimentaires peuvent déjà utiliser la déclaration nutritionnelle qui est conforme au Règlement (CE) n° 1169/2011. Soit le fabricant utilise ce nouveau format. Soit le fabricant utilise encore le format imposé par l'arrêté royal du 8 janvier 1992 concernant l'étiquetage nutritionnel des denrées alimentaires (cf. chapitre 2.1.2).

À partir du 13 décembre 2014, cette mention sur l'étiquetage des denrées alimentaires qui contiennent *facultativement ou obligatoirement* une déclaration nutritionnelle **devra** suivre le format imposé par le Règl. 1169/2011.

À partir du 13 décembre 2016, toutes les denrées alimentaires **devront** avoir une déclaration nutritionnelle sur leur étiquetage conformément au Règl. 1169/2011.

Les denrées alimentaires qui sont reprises à l'annexe V du règlement sont exemptes de la déclaration nutritionnelle obligatoire.

5.1.1 CONTENU (ARTICLES 30, 49 ET 50)

La déclaration nutritionnelle **obligatoire** comprend les éléments suivants :

- a) la valeur énergétique, et
- b) les quantités de graisses, acides gras saturés, glucides, sucres, protéines et sel (*).

(*) sel = équivalent du sel = sodium* 2.5

S'il y a lieu, une déclaration indiquant que la teneur en sel est exclusivement due à la présence naturelle de sodium peut figurer à proximité immédiate de la déclaration nutritionnelle.

Le contenu de la déclaration nutritionnelle obligatoire, **peut** être complété par une indication des quantités d'un ou de plusieurs des nutriments suivants :

- a) acides gras mono-insaturés
- b) acides gras poly-insaturés
- c) polyols
- d) amidon
- e) fibres alimentaires
- f) vitamines ou sels minéraux énumérés à l'annexe XIII du règlement, et présents en quantité(*) significative

(*) quantité significative de vitamines et minéraux :

- 15 % des valeurs nutritionnelles de référence par 100 g ou 100 ml dans le cas des produits autres que les boissons
- 7,5 % des valeurs nutritionnelles de référence par 100 ml dans le cas des boissons, ou
- 15 % des valeurs nutritionnelles de référence par portion si l'emballage ne contient qu'une seule portion.

Lorsqu'une **allégation nutritionnelle et/ou de santé** est faite pour des acides gras mono-insaturés, des acides gras poly-insaturés, des polyols, de l'amidon, des fibres alimentaires, des vitamines et/ou des minéraux, les quantités de ces nutriments doivent être obligatoirement indiquées dans la déclaration nutritionnelle.

Lorsque des **vitamines** et des **minéraux qui relèvent du règlement (CE) n°1925/2006** sont ajoutés à des produits, les quantités de ces vitamines et minéraux doivent être indiquées dans la déclaration nutritionnelle.

Lorsque l'étiquetage des **boissons** titrant plus de 1,2 % en volume comprend une déclaration nutritionnelle, le contenu de la déclaration est limité à la valeur énergétique.

Si l'emballage des denrées alimentaires proposées **non préemballées** à la vente au **consommateur final** ou aux **collectivités**, ou pour les denrées alimentaires **emballées sur le lieu de vente à la demande du consommateur ou préemballées en vue d'une vente immédiate** a une déclaration nutritionnelle, le contenu de cette déclaration est limité à :

- a) la valeur énergétique, ou
- b) la valeur énergétique accompagnée des quantités de graisses, graisses saturées, sucres et sel.

5.1.2 EXPRESSION (ARTICLES 32 ET 33)

5.1.2.1 EXPRESSION POUR 100 G OU 100 ML

La valeur énergétique et les quantités de nutriments sont exprimées en utilisant les unités de mesure reprises dans l'annexe XV du règlement.

La valeur énergétique et les quantités de nutriments sont aussi exprimées pour 100 g ou 100 ml. De surcroît, les éventuelles mentions des vitamines et des minéraux sont aussi exprimées en pourcentage des apports de référence pour 100 g ou 100 ml fixés à l'annexe XIII, partie A, point 1 du règlement.

La valeur énergétique et les autres nutriments (graisses, acides gras saturés, glucides, sucres, protéines et sel) peuvent être exprimés, outre la forme d'expression pour 100 g ou 100 ml, le cas échéant, en pourcentage des apports de référence pour 100 g ou 100 ml fixés à l'annexe XIII, partie

B, du règlement. Lorsque les informations sont apportées de cette manière, la mention suivante complémentaire est indiquée à proximité immédiate du tableau concerné : "Apport de référence pour un adulte-type (8400 kJ/2000 kcal)".

5.1.2.2 EXPRESSION PAR PORTION OU PAR UNITÉ DE CONSOMMATION

Dans les cas suivants, la valeur énergétique et les quantités de nutriments peuvent être **facultativement** exprimées, **outre les formes d'expressions mentionnées ci-dessus**, par portion et/ou par unité de consommation facilement reconnaissable par les consommateurs, à condition que la portion ou l'unité utilisée soit quantifiée sur l'étiquette et que le nombre de portions ou d'unités contenues dans l'emballage soit indiqué :

- a) en plus de l'expression pour 100 g ou 100 ml
- b) en plus de l'expression en pourcentage des apports de référence pour 100 g ou 100 ml en ce qui concerne les quantités de vitamines et de sels minéraux;
- c) en plus ou en lieu de l'expression : en pourcentage des apports de référence pour 100 g ou 100 ml en ce qui concerne la valeur énergétique et les quantités de graisse, d'acides gras saturés, glucides, sucres, protéines et sel.

Lorsque la valeur énergétique ainsi que les quantités de graisses, les graisses saturées, sucres et sel sont **répétées** dans l'étiquetage, l'expression de la valeur énergétique et les quantités de nutriments et/ou le pourcentage des apports de référence restent limités à la portion ou l'unité de consommation. Si les quantités sont exprimées uniquement par portion ou par unité de consommation, la valeur énergétique est exprimée à la fois par 100 g ou par 100 ml et par portion ou par unité de consommation.

Si l'emballage des denrées alimentaires proposées **non préemballées** à la vente au **consommateur final** ou aux **collectivités**, ou pour les denrées alimentaires **emballées sur le lieu de vente à la demande du consommateur ou préemballées en vue d'une vente immédiate** a une déclaration nutritionnelle, l'expression des valeurs énergétiques et des quantités de nutriments et/ou le pourcentage des apports de référence restent limités à la portion ou l'unité de consommation :

La portion ou l'unité est mentionnée à proximité de la déclaration nutritionnelle.

5.1.3 PRÉSENTATION (ARTICLES 34 ET 35)

Lorsque la valeur énergétique, les quantités de graisses, graisses saturées, glucides, sucres, protéines et sel sont complétés avec des quantités de nutriments, ces données doivent figurer dans **le même champ visuel**. Elles sont présentées conjointement sous un format clair et, le cas échéant, dans l'ordre de présentation prévu à l'annexe XV. Ces informations doivent être présentées sous forme d'un tableau avec alignement des chiffres ou s'il n'y a pas suffisamment d'espace, les données sont présentées sous forme linéaire.

Lorsque la valeur énergétique ainsi que les quantités de graisses, graisses saturées, sucres et sel sont répétées dans l'étiquetage, ces données doivent être apposées dans le champ visuel principal (= FOP = Front of Packaging). Ces données peuvent être présentées sous une autre forme que celle du tableau ou sous forme linéaire.

La déclaration nutritionnelle est indiquée dans l'étiquetage des boissons titrant plus de 1,2 % en volume ou sur l'emballage des denrées alimentaires proposées non préemballées à la vente au consommateur final ou aux collectivités ou pour des denrées alimentaires emballées sur le lieu de vente à la demande du consommateur ou en vue d'une vente immédiate, peut être présentée sous une autre forme que le tableau ou sous forme linéaire.

Lorsque la valeur énergétique ou la quantité de nutriment(s) d'un produit est négligeable, l'information concernant ces éléments peut être remplacée par la mention "Contient des quantités négligeables de ...", placée à proximité immédiate de la déclaration nutritionnelle.

L'**organigramme** (annexe 1) donne sous une forme schématique les différentes possibilités qui sont prévues dans le règlement concernant la déclaration nutritionnelle obligatoire et facultative de la valeur énergétique et des quantités de nutriments. Les références des articles du règlement (CE) n° 1169/2011 sont indiquées à côté de chaque flèche.

5.2 DÉSIGNATIONS DES VIANDES HACHÉES

Les fabricants de denrées alimentaires peuvent déjà utiliser les prescriptions spécifiques concernant la désignation des viandes hachées conformément au Règl 1169/2011.

À partir du 1^{er} janvier 2014, l'étiquetage des viandes hachées **doit** se soumettre à la mention telle qu'elle est indiquée dans le Règl 1169/2011.

Les indications suivantes sont apposées sur l'étiquetage :

- "pourcentage de matières grasses inférieur à ..."
- "rapport collagène sur protéines de viande inférieur à...".

6. RÈGLEMENT (CE) N° 1924/2006 : ALLÉGATIONS NUTRITIONNELLES ET DE SANTÉ

Les allégations nutritionnelles et de santé sont des **indications non obligatoires** qui se trouvent sur l'étiquette et se rapportent à la denrée alimentaire qui **est prête à être consommée**. Le Règlement (CE) n° 1924/2006 est d'application sur les produits qui sont livrés à d'autres opérateurs, dans l'état dans lequel ils sont livrés au consommateur final ou pour une transformation ultérieure dans des collectivités.

Leur utilisation est évidemment soumise à **diverses conditions**. Ainsi, elles ne peuvent pas être inexactes, peu compréhensibles ou trompeuses. Elles ne peuvent pas donner l'impression au consommateur que les autres denrées alimentaires ne seraient pas sûres ou appropriées. De plus, les allégations ne doivent pas faire en sorte qu'une consommation excessive ait lieu. Il faut toujours rester clair sur le fait qu'une alimentation équilibrée, variée en général peut offrir des quantités de nutriments en suffisance. Enfin, les allégations ne peuvent pas effrayer le consommateur en mentionnant des modifications de fonctions corporelles.

Les **allégations autorisées et leurs conditions d'utilisation** sont reprises dans le **Registre** sur le site internet de la Commission européenne : <http://ec.europa.eu/nuhclaims/>. Attention, des allégations interdites sont également reprises dans ce registre ainsi que des allégations qui sont encore utilisées pour le moment.

Ce registre est rédigé en anglais mais donne accès à différentes versions linguistiques des règlements spécifiques où les allégations en question sont autorisées.

6.1 ALLÉGATIONS NUTRITIONNELLES

Une allégation nutritionnelle est une allégation qui énonce, suggère ou implique qu'une denrée alimentaire possède des propriétés nutritionnelles particulières

- a) de par l'énergie (valeur calorique) qu'elle :
 - i) fournit,
 - ii) fournit à un taux réduit ou accru, ou
 - iii) ne fournit pas, et/ou
- b) de par les nutriments qu'elle :
 - i) contient,
 - ii) contient en proportion réduite ou accrue, ou
 - iii) ne contient pas.

Exemples :

- allégé
- light
- riche en fibres

Seules les **allégations nutritionnelles** qui sont mentionnées dans l'*annexe* du règlement et qui satisfont aux *conditions d'utilisation* sont **autorisées**. Ces allégations sont également reprises dans le registre mentionné ci-dessus de la Commission européenne.

Des allégations nutritionnelles comparatives sont uniquement utilisées pour les denrées alimentaires de la *même catégorie*. Pour la comparaison, il faut tenir compte d'une série de denrées alimentaires de la même catégorie. La différence en quantité d'un nutriment et/ou de la valeur énergétique doit être mentionnée et la comparaison doit avoir trait à la même quantité de denrées alimentaires.

6.2 ALLÉGATIONS RELATIVES À LA SANTÉ

Une allégation de santé est une allégation qui affirme, suggère ou implique l'existence d'une relation entre, d'une part, une catégorie de denrées alimentaires, une denrée alimentaire ou l'un de ses composants et, d'autre part, la santé.

Exemples :

- Le fluorure contribue au maintien de la minéralisation des dents
- Les protéines contribuent à la croissance de la masse musculaire
- Le fer contribue à la formation normale des globules rouges et des hémoglobines

Les allégations de santé sont interdites, à moins qu'une *autorisation* soit octroyée et si elles sont reprises dans le **Registre** de la Commission européenne. Attention : seules les denrées alimentaires qui sont exclusivement destinées aux enfants (ex. lait de croissance) peuvent contenir des "allégations relatives aux enfants". Ces allégations sont indiquées dans le registre comme étant des allégations de l'article 14.1.b (renvoyant à l'article correspondant du Règl 1924/2006).

De plus, les allégations de santé ne sont autorisées que si les informations suivantes figurent sur l'étiquetage ou, à défaut d'étiquetage, sont communiquées dans le cadre de la présentation du produit ou de la publicité faite pour celui-ci :

- a) une mention indiquant l'importance d'une *alimentation variée et équilibrée et d'un mode de vie sain* ;
- b) la *quantité* de la denrée alimentaire concernée et le mode de consommation requis pour obtenir l'effet bénéfique allégué ;
- c) s'il y a lieu, une indication à l'attention des personnes qui devraient *éviter* de consommer la denrée alimentaire en question; et
- d) un avertissement approprié pour ce qui concerne les produits susceptibles de présenter un risque pour la santé en cas de *consommation excessive*.

7. APERÇU DE LA LÉGISLATION PERTINENTE

Arrêté royal du 15 décembre 1932 portant règlement sur le commerce des fromages.

Arrêté royal du 23 mai 1934 réglementant le commerce de la crème.

Arrêté royal du 18 mars 1980 relatif au yaourt et autres laits fermentés.

Arrêté royal du 17 avril 1980 concernant la publicité pour les denrées alimentaires.

Arrêté royal du 26 août 1980 instituant une marque de contrôle pour le lait.

Arrêté royal du 2 octobre 1980 relatif à la fabrication et à la mise dans le commerce de la margarine et des graisses comestibles.

Arrêté royal du 18 décembre 1984 reconnaissant l'appellation d'origine "Beurre d'Ardenne" et fixant les conditions que doit réunir ce produit pour être fabriqué, offert en vente ou vendu sous cette appellation.

Arrêté royal du 6 mai 1988 relatif au beurre et aux produits de beurre.

Arrêté royal du 9 février 1990 relatif à l'indication du lot auquel appartient une denrée alimentaire.

Arrêté royal du 5 décembre 1990 relatif aux produits surgelés.

Arrêté royal du 18 février 1991 relatif aux denrées alimentaires destinées à une alimentation particulière.

Règlement (CE) n° 2568/91 de la Commission du 11 juillet 1991 relatif aux caractéristiques des huiles d'olive et des huiles de grignons d'olive ainsi qu'aux méthodes y afférentes.

Arrêté royal du 8 janvier 1992 concernant l'étiquetage nutritionnel des denrées alimentaires.

Arrêté royal du 3 mars 1992 concernant la mise dans le commerce de nutriments et de denrées alimentaires auxquelles des nutriments ont été ajoutés.

Arrête royal portant réglementation des dénominations des produits de la pêche et de leurs produits transformés.

Règlement (CE) n° 258/97 du Parlement européen et du Conseil du 27 janvier 1997 relatif aux nouveaux aliments et aux nouveaux ingrédients alimentaires.

Arrête royal relatif à l'étiquetage de la viande bovine et des produits à base de viande bovine.

Arrêté royal du 13 septembre 1999 relatif à l'étiquetage des denrées alimentaires préemballées

Règlement (CE) n° 104/2000 du Conseil du 17 décembre 1999 portant organisation commune des marchés dans le secteur des produits de la pêche et de l'aquaculture.

Directive 2000/13/CE du Parlement européen et du Conseil du 20 mars 2000 relative au rapprochement des législations des Etats membres concernant l'étiquetage et la présentation des denrées alimentaires ainsi que la publicité faite à leur égard.

Règlement (CE) n° 1760/2000 du Parlement européen et du Conseil du 17 juillet 2000, établissant un système d'identification et d'enregistrement des bovins et concernant l'étiquetage de la viande bovine et des produits à base de viande bovine, et abrogeant le règlement (CE) n° 820/97 du Conseil.

Règlement (CE) n° 1825/2000 de la Commission du 25 août 2000 portant modalités d'application du règlement (CE) n° 1760/2000 du Parlement européen et du Conseil en ce qui concerne l'étiquetage de la viande bovine et des produits à base de viande bovine.

Règlement (ce) n° 2065/2001 de la Commission du 22 octobre 2001 établissant les modalités d'application du règlement (CE) n° 104/2000 du Conseil en ce qui concerne l'information du consommateur dans le secteur des produits de la pêche et de l'aquaculture.

Règlement (CE) n° 178/2002 du Parlement européen et du Conseil du 28 janvier 2002 établissant les principes généraux et les prescriptions générales de la législation alimentaire, instituant l'Autorité européenne de sécurité des aliments et fixant des procédures relatives à la sécurité des denrées alimentaires.

Arrêté royal du 12 mars 2002 relatif au traitement par ionisation des denrées et ingrédients alimentaires et portant modification de l'arrêté royal du 20 juillet 2001 portant règlement général de la protection de la population, des travailleurs et de l'environnement contre le danger des rayonnements ionisants.

Règlement (CE) n° 1829/2003 du Parlement européen et du Conseil du 22 septembre 2003. concernant les denrées alimentaires et les aliments pour animaux génétiquement modifiés.

Règlement (CE) n°1830/2003 du Parlement européen et du Conseil du 22 septembre 2003 concernant la traçabilité et l'étiquetage des organismes génétiquement modifiés et la traçabilité des produits destinés à l'alimentation humaine ou animale produits à partir d'organismes génétiquement modifiés, et modifiant la directive 2001/18/CE.

Arrêté royal du 19 mars 2004 relatif à certains laits de conserve partiellement ou totalement déshydratés destinés à l'alimentation humaine.

Arrêté royal du 19 mars 2004 relatif au miel.

Arrêté royal du 19 mars 2004 concernant les sucres.

Arrêté royal du 19 mars 2004 relatif aux produits de cacao et de chocolat destinés à l'alimentation humaine.

Arrêté royal du 19 mars 2004 aux jus et nectars de fruits, aux jus de légumes et à certaines denrées similaires.

Arrêté royal du 19 mars 2004 relatif à la fabrication et à la commercialisation de confitures, gelées et marmelades de fruits, crème de marrons et sirops de fruits à tartiner destinés à l'alimentation humaine.

Règlement (CE) n° 853/2004 du Parlement européen et du Conseil du 29 avril 2004 fixant des règles spécifiques d'hygiène applicables aux denrées alimentaires d'origine animale.

Règlement (CE) n° 854/2004 du Parlement européen et du Conseil du 29 avril 2004 fixant les règles spécifiques d'organisation des contrôles officiels concernant les produits d'origine animale destinés à la consommation humaine.

Règlement (CE) n° 608/2004 de la Commission du 31 mars 2004 concernant l'étiquetage des aliments et ingrédients alimentaires avec adjonction de phytostérols, esters de phytostérol, phytostanols et/ou esters de phytostanol.

Règlement (CE) n° 2073/2005 de la Commission du 15 novembre 2005 concernant les critères microbiologiques applicables aux denrées alimentaires.

Arrêté royal du 22 décembre 2005 relatif à l'hygiène des denrées alimentaires d'origine animale.

Règlement (CE) n° 1924/2006 du Parlement européen et du Conseil du 20 décembre 2006 concernant les allégations nutritionnelles et de santé portant sur les denrées alimentaires.

Règlement (CE) n° 1333/2008 du Parlement européen et du Conseil du 16 décembre 2008 sur les additifs alimentaires.

Règlement (CE) n° 41/2009 de la Commission du 20 janvier 2009 relatif à la composition et à l'étiquetage des denrées alimentaires convenant aux personnes souffrant d'une intolérance au gluten

Règlement (UE) n° 1169/2011 du Parlement européen et du Conseil du 25 octobre 2011 concernant l'information des consommateurs sur les denrées alimentaires, modifiant les règlements (CE) n° 1924/2006 et (CE) n° 1925/2006 du Parlement européen et du Conseil et abrogeant la directive 87/250/CEE de la Commission, la directive 90/496/CEE du Conseil, la directive 1999/10/CE de la Commission, la directive 2000/13/CE du Parlement européen et du Conseil, les directives 2002/67/CE et 2008/5/CE de la Commission et le règlement (CE) n° 608/2004 de la Commission.

Arrêté du Gouvernement wallon du 9 janvier 2014 instituant une marque officielle de contrôle pour le lait.

8. ANNEXE

Résumé des dispositions concernant le contenu et l'expression de la déclaration nutritionnelle

Règlement(EU) No 1169/2011 concernant l'information des consommateurs sur les denrées alimentaires



Belgique - 2012

