

"ETIQUETAGE NUTRITIONNEL"

23 FEVRIER 1989

I - Généralités

Il apparaît nécessaire de fixer dès maintenant les règles de l'étiquetage nutritionnel : les consommateurs et les industriels y portent un intérêt croissant. Il faut éviter de voir apparaître une multitude de présentations différentes qui entraînerait une confusion préjudiciable aux consommateurs et empêcherait de faire les comparaisons utiles. L'emploi de règles communes est aussi un avantage pour les industriels qui pratiquent l'étiquetage nutritionnel, car ils se conforteront les uns et les autres.

Il est recommandé aux producteurs d'appliquer les règles prévues dans ce document car, c'est déjà le moyen d'affirmer la qualité des produits français respectant les règles et c'est aussi le meilleur moyen pour les producteurs de se préparer à l'application d'une directive européenne quant celle-ci sera définitive.

L'étiquetage nutritionnel des produits alimentaires est facultatif, mais au cas où un industriel ou producteur désire présenter son produit avec des allégations nutritionnelles, il devra appliquer les règles ci-dessous. Les mots "allégations nutritionnelles" s'entendent dans leur sens le plus large : il s'agit de toute indication, slogan, ou représentation ayant rapport avec la qualité nutritionnelle du produit, figurant soit sur le produit, sur son étiquette, ou sur tout document publicitaire en rapport avec ce produit.

Ne constitue pas une allégation nutritionnelle :

- la mention de substance dans la liste des ingrédients ;
- la mention d'éléments nutritifs ou ingrédients sur l'étiquette conformément aux lois et règlements d'un pays.

II - Quantités d'information à donner

Le principe de base est de donner un nombre limité d'informations nutritionnelles (4 à 8).

III - Définitions

Les définitions des termes utilisés sont données dans l'annexe I.

IV - Groupement des informations nutritionnelles

On distingue deux groupes :

- informations permanentes (une liste unique obligatoire pour tous les produits) ;
- informations spéciales (qui peuvent varier d'un produit à l'autre). Ces informations spéciales ne peuvent figurer qu'en complément des informations permanentes.

Informations permanentes (obligatoires pour tous les produits comportant un étiquetage nutritionnel).

- | | | |
|--|---|--|
| <ul style="list-style-type: none"> <input type="checkbox"/> - énergie ; <input type="checkbox"/> - protides ; <input type="checkbox"/> - lipides ; <input type="checkbox"/> - glucides | } | seront indiqués de la même façon sur tous les produits |
|--|---|--|

- **sodium** : l'indication de la teneur en sodium figurera lorsque le produit en apporte une quantité significative : c'est-à-dire si le produit contient plus de 100 mg de Na/100 Kcal. .
- **eau** : on indiquera la quantité d'eau par la formule : quantité pour compléter à 100 (ou q s 100).;
- tout nutriment auquel la présentation et notamment les étiquetages et la publicité fait référence, à condition qu'elles respectent les règles contenues dans le paragraphe suivant.

Informations spéciales :

Ces informations spéciales sont laissées à l'appréciation du producteur. Celui-ci devra respecter les deux règles suivantes :

- le nombre total des informations spéciales est au maximum de trois de façon que le nombre total des informations reste limité autour de huit.
- ces informations ne peuvent porter que sur des nutriments dont le produit apporte une part significative de la ration quotidienne. Par ailleurs, les possibilités d'informations données par l'étiquetage nutritionnel impliquent que toutes les allégations se rapportent aux seuls composants dont les quantités ont été données dans l'étiquetage nutritionnel selon les règles ci-dessus à l'exclusion de toute autre.

A titre indicatif, les options suivantes ont été rédigées. Elles respectent l'esprit des mentions correspondantes prévues dans les textes européens

Options dans le groupe glucides	fibres sucres amidon-polyols	}	au choix un ou deux ou trois
Options dans le groupe lipides	- acides gras saturés - acides gras saturés et polyinsaturés et monoinsaturés		
Option dans le groupe protides	Acides aminés		
Options dans le groupe minéraux Vitamines	Calcium Fer Les vitamines ne peuvent figurer que selon les réglementations en vigueur		

V - Unités

Les unités suivantes doivent être utilisées pour les différents nutriments et leurs sous groupes.

Energie	(Kilojoules (Kj) et kilocalories (Kcal))
Protéines Glucides Lipides Sodium Fibres	(g) grammes
Eau	(g) ou (ml)

VI - Quantifications

Les informations doivent être exprimées en quantité pour 100 grammes ou pour 100 millilitres.

Les valeurs exprimées ne comporteront pas plus de 2 chiffres significatifs (ex : 15 ; 1,5 ; 0,15).

Quand un aliment ne contient pas l'un des nutriments figurant dans les informations permanentes, celui-ci doit être néanmoins indiqué avec la valeur "0".

Des taux inférieurs à 0,05 seront déclarés "0" ou "trace".

Pour le calcul des calories (ou kj) on utilisera les facteurs de conversion de l'annexe 1.

VII - Les quantités de nutriments par ration individuelle peuvent être données en supplément

- Pour les unités vendues dont le poids est différent de 100 grammes, on donnera l'information sur le contenu total de l'unité.
- Lorsque l'unité vendue contient plusieurs portions séparées : la quantité par portion (ceci vaut même dans le cas où les portions ne comportent pas d'emballage individuel).
- Dans tous les autres cas, on pourra indiquer la quantité par ration individuelle moyenne à condition que celle-ci soit précisée.
- Les informations sur l'énergie et les quantités de nutriments correspondant à l'aliment après préparation culinaire ne peuvent être données que si des informations détaillées sur le mode de préparation sont données.

VIII - Au cas où une présentation graphique serait utilisée à l'exclusion de toute autre, celle-ci devra suivre les recommandations suivantes

L'aliment total sera représenté par un cercle, correspondant à un poids total de 100 grammes, eau comprise.

Les segments du cercle correspondront aux % respectifs des divers nutriments. L'énergie ne figurera pas dans ce cercle et devra être très lisiblement indiquée en lettres et chiffres à proximité immédiate de ce cercle.

En cas de graphisme coloré, les couleurs symboliques suivantes devront être systématiquement employées.

Eau	blanc
Protéines	rouge
Lipides	jaune
Glucides	marron
Fibres	vert

Au cas où l'on donnerait des informations plus détaillées pour les lipides et glucides (catégories II, III), celles-ci devront être indiquées par des variations en respectant la couleur de base du nutriment.

En cas de graphisme monocolore

Eau	blanc
Protéines	noir
Lipides	hachures horizontales (c'est-à-dire : lignes parallèles au rayon médian de la portion de cercle)
Glucides	hachures verticales (c'est-à-dire : lignes perpendiculaires au rayon médian de la portion de cercle)
Fibres	croisillons

IX - Nature des déclarations

Les quantités déclarées sur l'étiquetage doivent, à la date limite de validité du produit, correspondre aux quantités contenues au moment de la vente. Les producteurs peuvent faire figurer sur l'étiquetage, à leur choix, soit les quantités mesurées par leur soins, soit celles fournies par des tables de composition des différents ingrédients.

Tout écart constaté entre les quantités déclarées et les quantités contenues entre dans le champ d'application de la législation sur les allégations de nature à induire le consommateur en erreur. Une tolérance sera admise compte tenu de la précision des analyses.

En cas de contestation, les méthodes de dosage applicables sont les méthodes de dosage reconnues en France.

X - Une Commission mixte CNA/CNC suivra le développement de l'étiquetage nutritionnel. Elle fera un rapport annuel sur ce sujet et proposera les modifications qui lui paraîtront nécessaires pour améliorer le texte ci-dessus.

A N N E X E I

Définition des termes :

Glucides :	signifie tous les hydrates de carbone métabolisés chez l'homme (y compris les sucres-alcools et les fibres) La quantité de glucides peut être déterminée par soustraction de la teneur en protéines, en lipides, en cendres et en humidité du poids du produit. Les fibres alimentaires et les alcools de sucre comme le sorbitol devraient être inclus dans la quantité totale déclarée.
Sucres :	correspond à tous les mono-saccharides et disaccharides excluant les sucres-alcools.
Fibres :	signifie fibres alimentaires définies comme polysaccharides non-amidon (non starch.-polysaccharides) dans la méthode de dosage de Englyst.
Matières grasses grasses ou lipides:	signifie la totalité des lipides y compris les phospho-lipides.
Mono-insaturées:	correspond aux acides gras comportant une double liaison excluant les acides gras trans mono-insaturés présents comme esters ou comme acides gras libres.
Poly-insaturés :	correspond aux acides gras qui contiennent seulement des doubles liaisons cis ou cisméthylène et présents sous forme d'esters ou d'acides gras libres
Saturés :	correspond aux acides gras sans double-liaison, présents sous forme d'esters ou d'acides gras libres
Trans :	correspond aux acides gras contenant une (ou plus) double-liaison trans, présent sous forme d'ester ou d'acides gras libres
Nutriments :	signifie composant biochimique présent dans un aliment (ex : glucides ou amidon dans le pain, protéines dans la viande, etc...)

Table des équivalents caloriques :

Glucides	: 4 cal/gr
Protides	: 4 cal/gr
Lipides	: 9 cal/gr
Polyols	: 2,5 cal/gr
Fibres	: 2 cal/gr
Alcool	: 7 cal/gr

A N N E X E II

(A TITRE INDICATIF)

Les valeurs déclarées seront considérées comme acceptables lorsqu'elles correspondront aux valeurs des analyses de contrôle augmentées ou diminuées de marges de tolérance suivante :

- Pour la valeur de l'énergie : +/- 5 % de valeur calculée
- Pour la valeur des différents composants à l'exception des minéraux et des vitamines, la marge tolérée variera avec l'importance du taux de ce composant dans la composition globale du produit.

Lorsque le taux du composant représente	la marge tolérée sera pour 100 gr de produit de :
de 20 à 100 %	2 gr
de 10 à 20 %	1,5 gr
moins de 10 %	1 gr

- pour les vitamines, la marge tolérée sera +/- 50 % de valeur mesurée ;
- pour les minéraux la marge tolérée sera +/- 5 % de valeur mesurée.