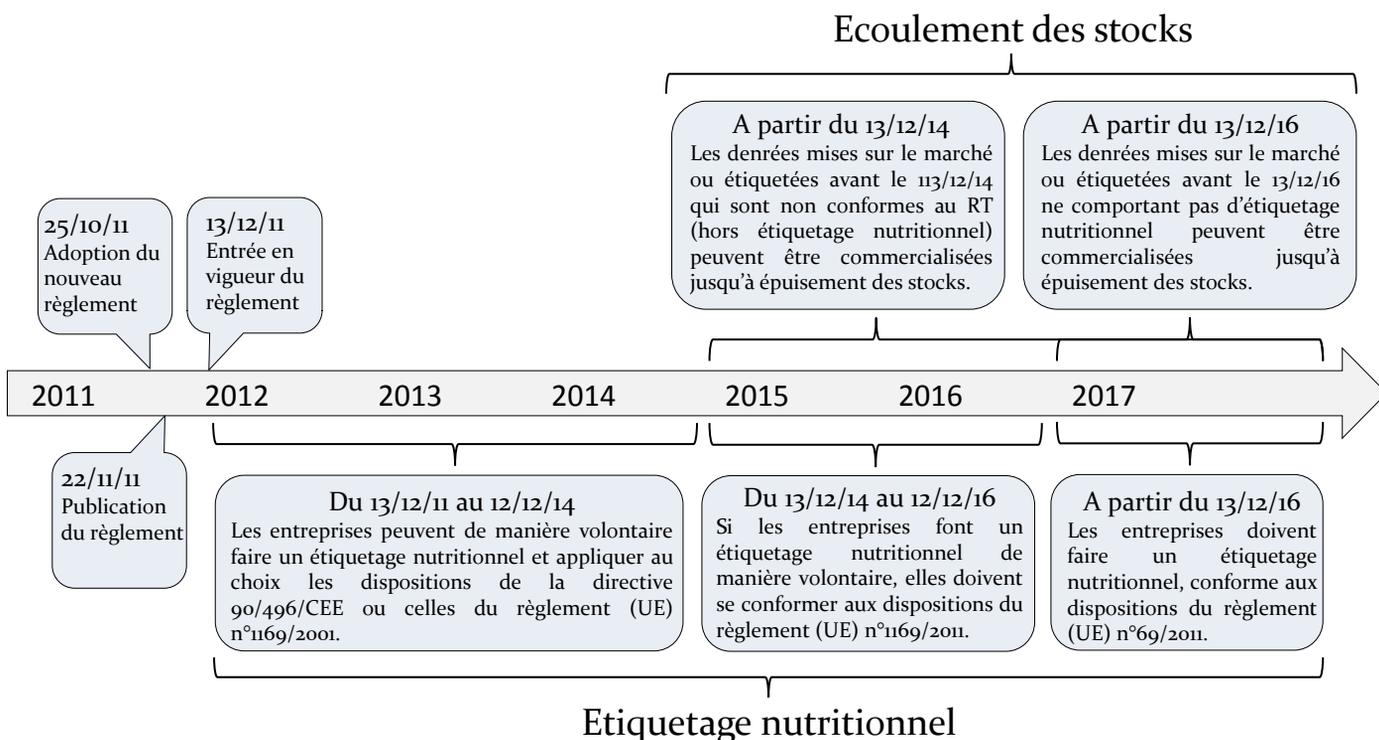


Nouvelles règles d'étiquetage des aliments - Règlement (UE) n°1169/2011 concernant l'information des consommateurs sur les denrées alimentaires.

Présentation des principales mesures

Calendrier



Etiquetage Nutritionnel : Ce qu'il faut retenir

Le tableau des obligations

	Pour 100g/ml, en unité de mesure	Par portion, en unité de mesure	En% des apports de référence par 100g/ml	En% des apports de référence par portion
Valeur énergétique	Obligatoire	Volontaire	Volontaire	Volontaire
Graisses				
Acides gras saturés				
Glucides				
Sucres				
Protéines				
Sel				
Acides gras mono-insaturés	Si étiquetage de ces nutriments, obligatoire par 100g/ml	Volontaire	Pas possible	Pas possible
Acides gras poly-insaturés				
Polysols				
Amidon			Si étiquetage en % des AQR, obligatoire par 100g/ml	Volontaire
Fibres alimentaires				
Vitamines et minéraux (présents en quantités significatives)				

Une répétition possible de l'information sous un format différent

Energie	Ou	Energie	Graisses	Acides gras saturés	Sucres	Sel
En kJ/kcal par 100g/ml + au choix En kcal et/ou en % des AQR par portion		En kJ/kcal par 100g/ml + au choix En kcal et/ou en % des AQR par portion	Au Choix : En g ou en % des AQR Par 100g/ml ou par portion	Au choix : En g ou en % des AQR Par 100g/ml ou par portion	Au choix : En g ou en % des AQR Par 100g/ml ou par portion	Au choix : En g ou en % des AQR Par 100g/ml ou par portion

Dispositions sur l'Étiquetage General

Lisibilité de l'étiquette

Le texte établit une taille minimale de caractère pour les mentions obligatoires :

- ✓ 1,2 mm
- ✓ 0,9 mm pour les emballages dont la face la plus grande a une surface <80 cm²

Indication du pays d'origine ou du lieu de provenance

<p>Étiquetage obligatoire de l'origine de la denrée</p>	<ul style="list-style-type: none"> ✓ Dans le cas où l'omission de cette information serait susceptible d'induire le consommateur en erreur. ✓ Pour les viandes, fraîches, réfrigérées et surgelées : bœuf, porc, mouton, chèvre, volaille.
<p>Étiquetage obligatoire de l'origine de l'ingrédient primaires (majoritaire ou caractéristique) de la denrée</p>	<ul style="list-style-type: none"> ✓ Dans le cas où l'origine de la denrée est étiquetée. ✓ Si l'origine de la denrée est différente de l'origine de son ingrédient. <p>NB : dans ce cas, l'opérateur doit indiquer l'origine de l'ingrédient ou indiquer qu'il a une origine différente de celle de la denrée.</p> <p>Au plus tard le 13 décembre 2013, la Commission adopte des actes d'exécution, sur la base d'analyses d'impact.</p>
<p>Étiquetage de l'origine de la viande en tant qu'ingrédient</p>	<p>Au plus tard le 13 décembre 2013, la commission présente un rapport au PE et au Conseil sur ce point</p>
<p>Étiquetage de l'origine de certains produits</p>	<p>Au plus tard le 13 décembre 2014, la Commission présente des rapports au PE et au Conseil sur l'indication obligatoire de l'origine pour les denrées suivantes :</p> <ul style="list-style-type: none"> ✓ Autres types de viandes que celles énumérées ci-dessus ✓ Lait ✓ Lait utilisé comme ingrédient dans les produits laitiers ✓ Denrées alimentaires non transformées ✓ Produits contenant un seul ingrédient ✓ Ingrédients constituant plus de 50% d'une denrée alimentaire