



# alpalab'info

## DOSSIER ÉTIQUETAGE NUTRITIONNEL

# NOUVELLES OBLIGATIONS EN MATIÈRE D'ÉTIQUETAGE DES ALIMENTS SELON LE RÈGLEMENT EUROPÉEN 1169/2011 : INFORMATION DES CONSOMMATEURS (INCO)

Le règlement européen n° 1169/2011 est en vigueur depuis le 13 décembre 2011. Il est mis en place pour harmoniser les textes réglementaires concernant l'étiquetage des produits alimentaires au sein de l'Union Européenne et sera applicable pour partie dès le 1<sup>er</sup> décembre 2014\*.

## Domaines d'application

Il concerne tous les professionnels du secteur alimentaire. Tous les opérateurs sont impliqués : les industriels de l'agro-alimentaire, les artisans, les fournisseurs d'ingrédients ou produits alimentaires intermédiaires et les intervenants de la restauration collective.

L'objectif de ce règlement est de préciser les informations obligatoires à faire apparaître afin de favoriser la loyauté de l'information, de faciliter la comparaison entre produits similaires (origine, composition, allégations santé...) et d'aider le consommateur dans ses choix diététiques notamment par la déclaration nutritionnelle obligatoire (DNO).

## Délai d'application

Le règlement INCO prévoit plusieurs dates de mise en application :

- les premières dispositions entreront en vigueur le 1<sup>er</sup> janvier 2014 pour les viandes hachées
- les exigences générales d'étiquetage seront obligatoires à partir du 13 décembre 2014\* (dont l'étiquetage de l'origine de la viande)
- la déclaration nutritionnelle sera obligatoire à partir du 13 décembre 2016\*.

\* à ce jour, les actes d'exécution précisant les conditions et délais d'application ne sont pas encore publiés.

## Déclaration Nutritionnelle Obligatoire

Auparavant les professionnels de l'agro alimentaire réalisaient des analyses nutritionnelles appelées valeurs nutritionnelles du groupe 1 ou du groupe 2.

Avec le règlement INCO ces analyses sont remplacées par la DNO selon la liste des paramètres suivants :

Obligatoire	Facultatif
<b>Valeur énergétique**</b>	Acides gras mono-insaturés
<b>Quantité de graisse**</b>	Acides gras poly-insaturés
<b>Acides gras saturés**</b>	Polyols
<b>Glucides</b>	Amidon
<b>Sucres**</b>	Fibres alimentaires
<b>Protéines</b>	Vitamines
<b>Sel**</b>	Minéraux

\*\*ces informations peuvent être répétées sur l'étiquetage en plus de la déclaration nutritionnelle obligatoire.

L'énergie et les nutriments s'expriment en g/100g ou ml/100ml de produit, voire par portion et/ou unité de consommation selon certaines règles.

Certaines denrées échappent à cette obligation, elles sont listées à l'annexe V du règlement.

L'ensemble des équipes du Groupe Alpa se tient à votre entière disposition pour vous apporter davantage d'informations sur la mise en place de ces exigences réglementaires.

Contactez nous par mail : [commercial@alpalab.fr](mailto:commercial@alpalab.fr)

[www.alpalab.fr](http://www.alpalab.fr)

## Changements liés à INCO ?

- Dénomination et lisibilité
- Liste des ingrédients
- Allergènes et intolérances
- Quantités et métrologie
- Dates (durabilité minimale, DLC, congélation)
- Conditions de conservation et d'utilisation
- Pays d'origine
- Déclaration nutritionnelle obligatoire

## Les allergènes

L'annexe II liste les produits alimentaires susceptibles d'entraîner des intolérances ou des allergies.

L'indication de présence d'allergènes sur les emballages doit satisfaire aux exigences suivantes :

- ils doivent être indiqués à minima dans la liste des ingrédients sinon être précisés avec la mention «contient...»
- le nom de la substance ou du produit doit être mis en évidence par une impression qui le distingue clairement du reste de la liste des ingrédients
- la présence d'une substance allergisante dans plusieurs ingrédients doit être précisée pour chaque ingrédient.

## Alpa vous propose une solution complète :

### en réponse aux nouvelles exigences du règlement INCO :

- **Analyses nutritionnelles** : L'acquisition du laboratoire de Rouen permet au groupe Alpa de vous aider à répondre aux exigences du règlement INCO en vous proposant des analyses nutritionnelles sur l'ensemble de vos produits.

Le laboratoire de Rouen est sous accréditation COFRAC selon le LAB GTA 25 « Analyses physico-chimiques en vue de la détermination de la composition, des critères de qualité et technologiques, et de l'étiquetage nutritionnel dans l'alimentation humaine et animale ».

- **Dossier de validation de la durée de vie microbiologique** : étude de validation de la durée de vie microbiologique de vos aliments, tests de vieillissement selon la norme NF V 01 – 003 (juin 2010). Nos laboratoires de microbiologie sont accrédités COFRAC selon le LAB GTA 59 « analyses microbiologiques des produits et environnements agro-alimentaires ». Réalisation d'un dossier de validation par nos consultants.

- **Détection des allergènes**

### en complément des nouvelles exigences du règlement INCO :

- **Formation aux nouvelles exigences en matière d'étiquetage** : Notre Institut de formation ([www.formation.alpagroupe.fr](http://www.formation.alpagroupe.fr)) peut vous préparer à vos nouvelles obligations en matière d'étiquetage et acquérir une méthodologie pratique pour mettre en œuvre ces dispositions.
- **Validation de vos étiquettes** : sur la base des résultats d'analyses effectuées dans nos laboratoires et des informations communiquées par vos soins, vérification de la conformité de vos étiquettes selon les exigences du règlement INCO.
- **Evaluation de la compréhension de votre nouvel étiquetage** : utilisation d'un panel pour mesurer l'impact sur le consommateur final.