

# NOTE SUR L'APPLICATION DU REGLEMENT UE 1169/2011

---

*Note rédigée suite au RDV du 6 novembre 2013 avec M. BERTRAND, Bureau A4 – Bureau de la nutrition et de l'information sur les denrées alimentaires, à la DGCCRF. Rdv sollicité par Patrick Josien et auquel les associations de la gestion directe ont été associées*

Présents : Christophe CHAUMON, AJI – Bernard BELLER, CCC – Eric LEPECHEUR, CCC – Patrick JOSIEN CCC-UDIHR, Marie-Cécile ROLLIN.

## LE CADRE D'APPLICATION

Le règlement européen 1160/2011 définit les obligations d'étiquetage des denrées alimentaires. Son objectif est de permettre au consommateur de choisir en connaissance de cause les denrées alimentaires qu'il consomme.

Des obligations qui diffèrent selon qu'il s'agisse de denrées préemballées ou non préemballées.

Les denrées pré-emballées sont les denrées manufacturées pour lesquelles l'obligation d'étiquetage est de la responsabilité de l'industriel et non du restaurant de collectivité.

**Les denrées servies en collectivité, quelque soit le mode de distribution sont considérées comme des denrées non-préemballées.**

**« Denrée pré-emballée : unité de vente destinée à être présentée en l'état au consommateur finale et aux collectivités .... Cette définition ne couvre pas les denrées emballées sur le lieu de vente à la demande du consommateur (ndrl : ex. la vente à emporter que propose un restaurant) ou préemballées en vue de leur vente immédiate (ndrl : ex les cuisines centrales livrant vers des satellites ou une société de restauration ou la barquette servie à domicile pour la personne âgée). »**

## LES MENTIONS OBLIGATOIRES

Doivent être portées à la connaissance du consommateur :

- AU 13 DECEMBRE 2014 : Tout ingrédient provoquant des allergies ou intolérances utilisé dans la fabrication des plats (selon la liste des 14 familles d'allergènes). Cette obligation ne concerne pas à ce jour les risques de traces ou contaminations croisées mais uniquement les ingrédients intégrés dans le plat ou entrant dans la composition d'une matière première utilisée.
- AU 13 DECEMBRE 2016 : La dénomination de la denrée (nom du plat)

## MOYENS D’AFFICHAGE

Ces mentions doivent être accessibles au consommateur par écrit (contrôlable). Le moyen d’information est laissé libre. Le gouvernement devrait prendre un Arrêté qui stipulera ces points tout en laissant beaucoup de liberté sur les moyens d’application. Ce texte nous sera soumis, il devrait indiquer :

- Cas des plats livrés ou emportés : ils sont considérés comme des denrées non préemballées au sens défini dans le texte et donc soumis aux obligations d’affichage des denrées non préemballées.
- Cas particulier des hôpitaux
  - Pour les personnes hospitalisées dont le régime alimentaire (allergies ou intolérances en particulier) est pris en compte au moment de l’enregistrement et pour qui le repas est fabriqué en conséquence : l’information pourrait ne pas être obligatoire au moment du repas. A confirmer sur le projet de texte mais c’est l’intention du rédacteur aujourd’hui.
  - Le portage à domicile des repas assuré par les hôpitaux devrait être compris dans l’exception ci-dessus.
  - L’obligation d’affichage s’applique toutefois sur les selfs du personnel de ces établissements ou s’appliquer si le régime alimentaire n’était pas pris en compte au moment de la commande.
- Cas particulier des enfants (pas accès à la lecture de l’information)
  - Pour les enfants : l’information devra être à disposition des parents
- Le moyen d’information
  - L’information doit être mise à disposition du consommateur (ou famille) qui le souhaite et en fait la démarche. Tout consommateur doit être informé de la possibilité d’avoir accès à cette information au moment du repas.
  - Le moyen sera laissé libre : affiche en entrée du self, fiche qui accompagne le plat, écran, site internet si possibilité de consulter sur place (borne), cahier à disposition en fin de self, affiche à l’entrée de l’école etc.
  - Ce texte devrait prendre en compte le cas du changement d’une partie du menu au dernier moment.

## CONTROLES

Cet étiquetage sera contrôlé par les services de la DGCCRF à l’occasion de contrôles plus larges. Les services feront preuve de pédagogie et de tolérance quant à cette application.

## QUESTION SOULEVEES

- Cas du changement d’une partie du menu le jour J
- Matières premières pour lesquelles nous ne disposons pas des informations obligatoires (les acteurs amonts sont soumis à cette obligation) ou indiquées sur un support non approprié avec risque de perte de l’information au moment de la fabrication du plat
- La gestion de ces informations pour leur mise à disposition des convives
- Question sur les contrôles : prendre contact avec la DGAL pour savoir quelle directive sera donnée aux DDCSPP quant à la prise en compte de ce texte dans les contrôles.

# ANNEXE

---

## LISTE DES FAMILLE D'ALLERGENES DEFINIES PAR LA REGLEMENTATION SUBSTANCES OU PRODUITS PROVOQUANT DES ALLERGIES OU INTOLÉRANCES

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 des:
  - a) sirops de glucose à base de blé, y compris le dextrose
  - b) maltodextrines à base de blé
  - c) sirops de glucose à base d'orge;
  - d) céréales utilisées pour la fabrication de distillats alcooliques, y compris d'alcool éthylique d'origine agricole.
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 de:
  - a) la gélatine de poisson utilisée comme support pour les préparations de vitamines ou de caroténoïdes;
  - b) la gélatine de poisson ou de l'ichtyocolle utilisée comme agent de clarification dans la bière 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 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 alcooliques, y compris d'alcool éthylique d'origine agricole;
  - 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 ou du Queensland (*Macadamia ternifolia*), et produits à base de ces fruits, à l'exception des fruits à coque utilisés pour la fabrication de distillats alcooliques, y compris d'alcool éthylique d'origine agricole.
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 en termes de SO<sub>2</sub> total pour les produits proposés prêts à consommer ou reconstitués conformément aux instructions du fabricant.
13. **Lupin** et produits à base de lupin.
14. **Mollusques** et produits à base de mollusques.