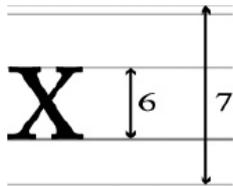




# Les 10 points clés de l'étiquetage nutritionnel INCO

## 1 Taille des caractères (article 13, Annexe IV)

Comme toute mention obligatoire, les **informations nutritionnelles** sont « inscrites à un endroit apparent de manière à être **facilement visibles, clairement lisibles et indélébiles** ».



Surface de la face la plus grande du packaging	Taille des caractères de la déclaration nutritionnelle
>80 cm <sup>2</sup>	1,2 mm
<80 cm <sup>2</sup>	0,9 mm
<25 cm <sup>2</sup>	Déclaration nutritionnelle non obligatoire

## 2 Les nutriments à déclarer (article 30, Annexe XIII)

Un **minimum de 7 éléments obligatoires** qui peut être complété par des éléments facultatifs :

OBLIGATOIRE

- Energie (en kJ et kcal)\*
- Matières grasses
- acides gras saturés
- Glucides
- sucres
- Protéines
- Sel



FACULTATIF

- acides gras mono-insaturés
- acides gras poly-insaturés
- polyols
- amidon
- Fibres alimentaires
- Vitamines et minéraux énumérés à l'**Annexe XIII**

## 3 Ordre de présentation et unités (Annexe XV)

Des **unités** à respecter :

	Unités de mesure
<b>Energie</b>	kJ/ kcal
<b>Nutriments (dont sel)</b>	g
<b>Vitamines et minéraux</b>	mg ou µg (Annexe XIII)

Un **ordre de présentation des informations** :

Valeurs nutritionnelles moyennes pour 100g	
Energie (kJ/kcal)	
Matières grasses (g)	
dont acides gras saturés (g)	
dont acides gras mono-insaturés (g)	
dont acides gras polyinsaturés (g)	
Glucides (g)	
...	



# Les 10 points clés de l'étiquetage nutritionnel INCO

## 4 Le format : tableau, linéaire (article 34)

Si la place le permet : tableau avec alignement des chiffres.

Valeurs nutritionnelles moyennes	pour 100 g	par portion (300 g)
Energie	533 kJ / 127 kcal	1600 kJ / 380 kcal
Matières grasses dont acides gras saturés	4,4 g 1,0 g	13 g 3,0 g
Glucides dont sucres	12 g 1,3 g	36 g 3,9 g
Protéines	10 g	30 g
Sel	0,8 g	2,4 g

Sous forme linéaire :  
faute de place.

### VALEURS NUTRITIONNELLES MOYENNES POUR 100G :

Energie : 533kJ/127kcal - Matières grasses : 4,4g dont acides gras saturés : 1,0g -  
Glucides : 12g dont sucres : 1,3g - Protéines : 10g - Sel : 0,8g.

## 5 Expression : 100 g/100 ml, portion, %AR (articles 32,33)

OBLIGATOIRE

Valeurs nutritionnelles déclarées pour 100 g ou 100 ml de denrée telle que vendue

FACULTATIF

Les valeurs nutritionnelles peuvent également être déclarées :

- ⦿ Par portion
- ⦿ En % des apports de référence pour 100 g
- ⦿ En % des apports de référence par portion

## 6 Les règles d'arrondis (Guide CE)

Éléments nutritifs	Teneurs en nutriments dans la denrée alimentaire	Arrondis
Energie		A 1 kJ/kcal près (pas de décimale)
Matières grasses, Glucides, Sucres, Protéines, Fibres	≥10g / 100g ou mL	A 1g près (pas de décimale)
	<10g et >0,5g / 100g ou mL	A 0,1g près
	Non détectable ou ≤0,5g / 100g ou mL	Déclarer : « 0g » ou « <0,5g »
AGS, AGPI, AGPI	≥10g / 100g ou mL	A 1g près (pas de décimale)
	<10g et >0,1g / 100g ou mL	A 0,1g près
	Non détectable ou ≤0,1g / 100g ou mL	Déclarer : « 0g » ou « <0,1g »
Sel	≥1g / 100g ou mL	A 0,1g près
	<1g et > 0,0125g / 100 mg ou mL	A 0,01g près
	Non détectable ou ≤0,0125g / 100g ou mL	Déclarer : « 0g » ou « <0,01g »



# Les 10 points clés de l'étiquetage nutritionnel INCO

## 7 Le calcul de l'énergie (Annexe XIV)

L'énergie à déclarer dans le tableau d'étiquetage nutritionnel se calcule à l'aide des coefficients de conversion indiqués à l'Annexe XIV du Règlement INCO n°1169-2011 :

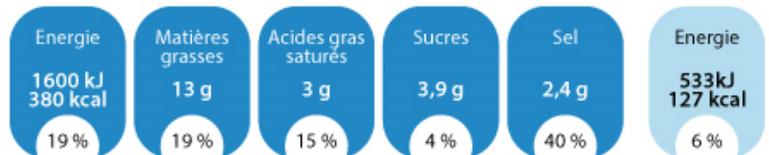
Nutriments	Coefficients de conversion
Glucides (à l'exception des polyols)	17 kJ/g – 4 kcal/g
Polyols	10 kJ/g – 2,4 kcal/g
Protéines	17 kJ/g – 4 kcal/g
Matières grasses	37 kJ/g – 9 kcal/g
Alcool (éthanol)	29 kJ/g – 7 kcal/g
Acides organiques	13 kJ/g – 3 kcal/g
Fibres alimentaires	8 kJ/g – 2 kcal/g

## 8 Les répétitions de « facing » (articles 30, 32, 33, 34)

Certaines informations peuvent être répétées :

- Soit la **valeur énergétique** seule
- Soit la **valeur énergétique** ainsi que les quantités de **matières grasses, d'acides gras saturés, de sucres et de sel**

Par portion 300 g



«Apport de référence pour adulte-type (8400 kJ / 2000 kcal)»

Cette répétition peut se faire sous forme d'un tableau, sous forme linéaire (faute de place), ou sous une autre forme, ex : pictogrammes.

## 9 Les formes d'expression complémentaires (article 35)

L'article 35 du Règlement INCO (n°1169-2011) donne également la possibilité d'exprimer les informations nutritionnelles **sous formes de graphiques ou symboles**, en complément des mots ou chiffres.



Le Nutri-Score, a été sélectionné par le ministère de la santé comme étant le système le plus efficace sur les comportements d'achat des consommateurs. L'affichage du **Nutri-Score est facultatif**.

## 10 Les tolérances admises (Guide CE)

« Il est important de fixer des tolérances pour l'étiquetage nutritionnel, puisque **les denrées alimentaires ne peuvent pas toujours contenir exactement les valeurs nutritionnelles indiquées, en raison des variations naturelles ou des variations liées à la production et à la conservation**. Toutefois, ces valeurs nutritionnelles ne doivent pas s'écarter sensiblement des valeurs déclarées dans la mesure où de tels écarts pourraient induire le consommateur en erreur. »

