

Contact: **Pauline Constant: +32 (0)2 789 24 01**
Date: **11/12/2014**
Référence: **BEUC-PR-2014-024**

Plus d'informations sur les aliments au menu de l'UE ce samedi

Un nouveau système d'étiquetage alimentaire fera son entrée dans les rayons des supermarchés européens à partir du 13 décembre.

Le [règlement européen concernant l'information sur les denrées alimentaires](#) marque une avancée majeure en faveur des consommateurs. Un étiquetage clair des allergènes, nutriments, de l'origine de la viande et des « nano » ingrédients, constitue une étape vers plus de transparence sur notre alimentation.

Tandis que certaines règles seront déployées progressivement, dès ce samedi les allergènes seront mis en évidence dans la liste des ingrédients, soit en gras, soulignés ou dans une couleur différente.

En outre, restaurants et cantines seront tenus d'afficher les informations relatives aux allergènes, permettant ainsi aux consommateurs allergiques de manger à l'extérieur sereinement.

Les fabricants ont précisément deux ans pour rendre leurs emballages conformes aux autres règles concernant la déclaration obligatoire des informations nutritionnelles.

Quelles sont les nouveautés?

	Dès le 13/12/2014 Allergènes, « nano » ingrédients, caractères et huiles	Dès 04/2015 Origine de la viande	Dès le 13/12/2016 Tableau nutritionnel
Nouveautés	<ul style="list-style-type: none"> - Les consommateurs sauront si leurs aliments (y compris ceux vendus en vrac) contiennent un ou plusieurs des 14 allergènes tels que lait, soja ou arachide, même lorsqu'ils mangent à l'extérieur. Les allergènes doivent être mis en évidence dans la liste des ingrédients et l'information doit également être disponible dans les restaurants, cafés, etc. - Les « nano » ingrédients seront identifiés dans la liste des ingrédients. - Taille minimale de la police des caractères de 1,2mm. 	<p>La viande fraîche de porc, mouton, chèvre et volaille indiquera obligatoirement dans quel(s) pays l'animal a été élevé et abattu.</p>	<p>Les aliments transformés et les boissons doivent afficher les informations nutritionnelles (énergie, graisses, graisses saturées, glucides, sucres, protéines, sel) à l'arrière du paquet, par 100 gr ou 100 ml et aussi éventuellement par portion à la discrétion du fabricant.</p>

	<ul style="list-style-type: none"> - Les huiles devront spécifier leur origine végétale : olive, palme, tournesol, etc. 		
Avant	<ul style="list-style-type: none"> - Seuls les aliments pré-emballés devaient indiquer les allergènes. Les restaurants ne devaient rien mentionner. - Pas d'obligation de signaler les « nano » ingrédients. - Pas de restriction sur la taille de police des caractères. - Il suffisait d'indiquer « huile végétale ». 	<p>Seule la viande fraîche de bœuf indiquait l'origine complète.</p>	<p>Le tableau d'informations nutritionnelles n'était pas obligatoire.</p>

Monique Goyens, Directrice générale du Bureau européen des Unions de Consommateurs (BEUC), a commenté :

« Ces nouvelles règles démontrent que l'UE va dans le sens d'une information plus claire pour les consommateurs. C'est la bonne attitude au vu des récents scandales qui ont ébranlé la confiance des consommateurs. Ils ont le droit de savoir ce qu'ils mangent.

« Les consommateurs sont souvent pressés lorsqu'ils font leurs courses, et reléguer les informations nutritionnelles à l'arrière du paquet leur demande un effort supplémentaire. Une information si cruciale devrait se trouver à l'avant.

« Les fabricants de l'agro-alimentaire sont toujours libres de définir la taille des portions. Des parts prévues pour une personne, comme une pizza surgelée ou un yaourt sont évidentes. Mais on ne peut pas en dire autant pour les céréales ou la soupe par exemple. Des portions irréalistes peuvent dissimuler des teneurs en certains nutriments mauvaises pour la santé. C'est pour cette raison que le législateur devrait orienter la définition de ce qu'est une « portion ».

« Fournir des informations aux consommateurs est utile, pourvu qu'ils arrivent à les lire. Il n'y avait jusqu'à présent aucune restriction sur la taille de police des caractères, laissant la porte ouverte à des inscriptions illisibles. Une taille minimale est maintenant définie, mais elle ne sera que de 1,2 mm, soit aussi gros qu'une graine de pavot.

« L'origine de la viande fraîche relèvera moins du mystère grâce à ces nouvelles règles d'étiquetage. Les pays d'élevage et d'abattage de l'animal seront enfin indiqués. Mais pourquoi le lieu de naissance est-il passé à la trappe ? Les consommateurs veulent connaître l'origine dans son ensemble, pas seulement des bribes.

« Nous souhaitons voir les règles sur l'information nutritionnelle se concrétiser rapidement et que les fabricants n'attendent pas jusqu'à décembre 2016 pour s'y conformer. »

FIN

Voir notre [infographie](#) demandant aux eurodéputés d'inclure l'étiquetage du lieu de naissance, fév. 2014.