



NutriMarketing Sa

Innovation Alimentaire & Communication

Environnement
réglementaire

Plan



- I) Contexte: nouvelle réglementation européenne
- II) Réglementation de l'étiquetage
- III) Réglementation des allégations
- IV) Regard vers le futur: prospective réglementaire et stratégies d'innovation

Plan



I) Contexte: nouvelle réglementation européenne

II) Réglementation de l'étiquetage

III) Réglementation des allégations

IV) Regard vers le futur: prospective réglementaire et stratégies d'innovation

Nécessité d'une harmonisation



- Volonté de faciliter le libre échange
- Mélange lois françaises et européennes mais loi européenne prévaut (quand elle existe)
- Loi européenne: directives à adapter à l'échelle nationale ou règlements directement applicables

Principales lois européennes



- Directive européenne 2000/13, relative à l'étiquetage et la présentation des denrées alimentaires ainsi que la publicité faite à leur égard
- Directive 90/496/CE, relative à l'étiquetage nutritionnel des produits alimentaires
- Règlement européen 1924/2006 du 20 décembre 2006, relatif à l'emploi des allégations sur les produits alimentaires

(Commission Regulation (EC) No 353/2008 of 18 April 2008 establishing implementing rules for applications for authorisation of health claims and Commission Regulation (EC) No 1169/2009 of 30 November 2009 amending Regulation (EC) No 353/2008)

Réglementations françaises



- GEMRCN (N° J5-07 du 4 mai 2007) : recommandation relative à la nutrition pour les enfants et personnes âgées en restauration collective : Fréquence des plat et aliments, portions..
- Grenelle de l'environnement : objectif de 20% de repas bio servis d'ici 2012

Des instances françaises et européennes



- **L'ANSES (Agence nationale chargée de la sécurité sanitaire de l'alimentation, de l'environnement et du travail)** est devenue juridiquement opérationnelle au 1er juillet 2010. Ce nouvel établissement est issu de la fusion de l'AFSSA (Agence Française de Sécurité Sanitaire des Aliments) et de l'AFSSET (Agence Française de Sécurité Sanitaire de l'Environnement et du Travail). L'Anses a pour mission de réaliser l'évaluation des risques, de fournir aux autorités compétentes toutes les informations sur ces risques ainsi que l'expertise et l'appui scientifique et technique nécessaires à l'élaboration des dispositions législatives et réglementaires et à la mise en œuvre des mesures de gestion des risques.
- **La DGCCRF (Direction générale de la concurrence, de la consommation et de la répression des fraudes)**, est une instance de contrôle française. Une de ses principales missions est le maintien de la sécurité du consommateur et c'est dans ce cadre qu'elle intervient dans l'élaboration de la réglementation des allégations et de l'étiquetage des aliments. C'est elle qui assure le lien avec l'EFSA.
- **L'EFSA (European Food Safety Authority)** est une instance similaire à l'AFSSA mais à l'échelle européenne. Mise en place en janvier 2002, suite à une série de crises alimentaires, elle est une source indépendante qui donne son point de vue scientifique sur les risques associés à l'alimentaire. L'avis scientifique de l'EFSA sert de base à la Commission et au Parlement Européen pour établir les politiques et réglementations européennes relatives à la sécurité alimentaire.

Plan



- I) Contexte: nouvelle réglementation européenne
- II) Réglementation de l'étiquetage**
- III) Réglementation des allégations
- IV) Regard vers le futur: prospective réglementaire et stratégies d'innovation

Composition de l'étiquetage alimentaire



- Les infos sur la composition en ingrédients et celles relatives au bon usage du produit (quantité nette, DLC ou DLUO...) → étiquetage informatif
- Les infos sur le contenu en nutriments et en énergie de l'aliment → étiquetage nutritionnel
- Les allégations générales, nutritionnelles et de santé figurant éventuellement sur les emballages

L'étiquetage nutritionnel



- Règles de l'étiquetage nutritionnel: décret français 93-1130 du 27/9/93 et son arrêté d'application du 03/12/93 (modifié par l'arrêté du 08/01/2010)
- S'appliquent à tous les produits alimentaires emballés, sauf eaux minérales naturelles, boissons alcoolisées et compléments alimentaires (réglementation spécifique)
- Pour l'instant, étiquetage nutritionnel facultatif en Europe mais devient **obligatoire si allégation nutritionnelle ou de santé** dans étiquetage, publicité ou présentation (une mention rendue obligatoire n'est pas considérée comme allégation nutritionnelle)

L'étiquetage nutritionnel



- **2 niveaux d'indication possibles:**

Groupe I: valeur énergétique (en kJ et kcal), protéines, glucides, lipides (en g)

Groupe II: valeur énergétique (en kJ et kcal), protéines, glucides dont sucres, lipides dont acides gras saturés, fibres alimentaires, sodium (en g)
pour: allégations nutritionnelles concernant sucres, acides gras saturés, fibres alimentaires ou sodium et allégations de santé

L'étiquetage nutritionnel



VALEURS NUTRITIONNELLES MOYENNES GEMIDDELDE VOEDINGSWAARDEN	pour 100g voor 100g	par 1/2 boîte per 1/2 doosje 35g	%GDA*
ENERGIE	1919 kJ 456 kcal	672 kJ 160 kcal	9
PROTÉINES / EIWITTEN	4,2 g	1,5 g	6
GLUCIDES / KOOLHYDRATEN	71,0 g	24,9 g	11
LIPIDES / VETTEN	17,2 g	6,0 g	9

Exemples d'étiquetage nutritionnel: groupe I (à gauche) et groupe II (à droite)

Valeurs nutritionnelles moyennes pour 100 g de		Pour 30 g de	
COCO POPS		COCO POPS	
		+125 ml de lait demi-écrémé	
Valeur énergétique	: 387 kcal : 1641 kJ	175 kcal 743 kJ	
Protéines	: 5 g	6 g	
Glucides totaux	: 85 g	32 g	
dont sucres totaux	: 36 g	17 g	
dont amidon	: 49 g	15 g	
Lipides	: 3 g	3 g	
dont saturés	: 1,5 g	2 g	
Fibres alimentaires	: 2 g	0,6 g	
Sodium	: 0,5 g	0,2 g	
Sel	: 1,3 g	0,55 g	
Vitamines	en % des AJR*	en % des AJR*	
B1	: 1,2 mg (83%)	29 %	
B2	: 1,3 mg (83%)	40 %	
PP	: 14,9 mg (83%)	26 %	
B6	: 1,7 mg (83%)	26 %	
B9 (acide folique)	: 166 µg (83%)	27 %	
B12	: 0,83 µg (83%)	55 %	
Minéraux			
Calcium	: 456 mg (57%)	37 %	
Fer	: 8 mg (57%)	18 %	
Magnésium	: 50 mg (17%)	10 %	

*AJR : Apports Journaliers Recommandés

L'étiquetage nutritionnel



NUTRIMENTS	COEFFICIENTS de conversion	
	kcal / g	kJ / g
Glucides (à l'exception des polyols)	4	17
Polyols	2, 4	10
Protéines	4	17
Lipides	9	37
Alcool (éthanol)	7	29
Acides organiques	3	13
Différentes formes de « salatrim » (*)	6	25
Fibres alimentaires	2	8
Erythritol	0	0

(*) Triacylglycérides à chaîne courte et longue définis dans la décision 2003 / 867 / CE de la Commission.

L'étiquetage nutritionnel



AJR (directive 2008/100/CE modif. 90/496/CE)		
Vitamine A	Rétinol	800 µg
Vitamine B1	Thiamine	1,1 mg
Vitamine B2	Riboflavine	1,4 mg
Vitamine B3-PP	Niacine	16 mg
Vitamine B5	A Pantothénique	6 mg
Vitamine B6	Pyridoxine	1,4 mg
Vitamine B8	Biotine	50 µg
Vitamine B9	A Folique	200 µg
Vitamine B12	Cobalamine	2,5 µg
Vitamine C	A Ascorbique	80 mg
Vitamine D	Cholécalciférol	5 µg
Vitamine E	Tocophérol	12 mg
Vitamine K		75 µg

AJR (directive 2008/100/CE modif. 90/496/CE)		
Potassium		2000 mg
Calcium		800 mg
Phosphore		700 mg
Magnésium		375 mg
Fer		14 mg
Zinc		10 mg
Cuivre		1 mg
Chlorure		800 mg
Manganèse		2 mg
Fluorure		3,5 mg
Sélénium		55 µg
Chrome		40 µg
Molybdène		50 µg
Iode		150 µg

L'étiquetage nutritionnel



- La CIAA (Confédération des industries agroalimentaires de l'UE) a proposé en 2006 un modèle commun d'étiquetage nutritionnel volontaire
- Ce modèle repose sur les repères nutritionnels journaliers (RNJ ou GDA en anglais): il indique l'énergie et/ou certains nutriments (sucre, lipides, acides gras saturés et sodium/sel) apportés par une portion du produit et la contribution correspondante par rapport aux apports nécessaires sur la journée (RNJ, définis pour une femme adulte)
- Cette proposition est en cours d'évaluation au niveau communautaire dans le cadre du projet de règlement sur l'information des consommateurs sur les denrées alimentaires

L'étiquetage nutritionnel



Face avant :



Nombre de Calories par verre

Contribution de la portion aux repères nutritionnels journaliers en énergie pour un adulte

Face arrière :

INFORMATION NUTRITIONNELLE :

Pour 100 ml : valeur énergétique : 180 kJ (42 kcal), protéines : 0 g, glucides : 10,6 g (dont sucres : 10,6 g), lipides : 0 g (dont acides gras saturés : 0 g), fibres alimentaires : 0 g, sodium : 0 g.

Un verre de 250 ml contient :

Calories	Sucres	Lipides	dont saturés	Sodium
105 kcal	27 g	0 g	0 g	0 g
5%	29%	0%	0%	0%

% des Repères Nutritionnels Journaliers, pour un adulte avec un apport moyen de 2 000 Kcal par jour. Chaque bouteille contient 6 verres de 250 ml. À consommer de préférence avant le : voir bouchon

Exemple d'étiquetage nutritionnel de la CIAA

Les RNJ, définis pour une femme adulte

RNJ POUR LES ADULTES EN FONCTION D'UN APPORT ÉNERGÉTIQUE QUOTIDIEN DE 2 000 KCAL (CALORIES)

	RNJ pour les adultes
Calories	2000 kcal (Calories)
Lipides (totaux)	Maximum 70g
Acides gras saturés	Maximum 20g
Glucides	270g
Sucres (totaux)	Maximum 90g
Protéines	50g
Fibres	Minimum 25g
Sodium (sel)	Maximum 2.4g (6g)

Plan



- I) Contexte: nouvelle réglementation européenne
- II) Réglementation de l'étiquetage
- III) Réglementation des allégations**
- IV) Regard vers le futur: prospective réglementaire et stratégies d'innovation

Réglementation des allégations



- Le règlement n°1924/2006
- Bilan des décisions de l'EFSA
- Conséquences pour les industriels
- Comment faire une demande d'autorisation?

Réglementation des allégations



- **Le règlement n°1924/2006**
- Bilan des décisions de l'EFSA
- Conséquences pour les industriels
- Comment faire une demande d'autorisation?

Article 2: définitions



- **Allégation**: tout message ou toute représentation (même image, éléments graphiques ou symbole) qui affirme, suggère ou implique qu'une denrée alimentaire possède des caractéristiques particulières.

- **Allégation nutritionnelle**: allégation relative à

- l'énergie fournie / fournie à un degré moindre ou plus élevé / non fournie

- un nutriment ou autre substance contenu / contenu à un degré moindre ou plus élevé / non contenu

Ex : « allégé en sucres », « riche en calcium », « pauvre en énergie »

- **Allégation de santé**: allégation relative à l'existence d'une relation entre, d'une part, une catégorie de denrées alimentaires, une denrée alimentaire ou l'un de ses composants et, d'autre part, la santé.

Ex : « le calcium aide à maintenir des os forts », « les oméga 3 contribuent au bon fonctionnement du système cardiovasculaire »

Article 3,4,5,6,7: conditions d'utilisation des allégations



- Ne pas être inexactes ou trompeuses
- Ne pas suggérer le manque de sécurité et/ou l'inadéquation nutritionnelle d'autres denrées alimentaires
- Ne pas encourager la consommation excessive d'une denrée alimentaire
- Ne pas affirmer, suggérer qu'une alimentation équilibrée et variée ne peut fournir des nutriments en quantité appropriée

Article 3,4,5,6,7: conditions d'utilisation des allégations



- Respecter un profil nutritionnel établi (art.4)

Ces profils nutritionnels, valables pour les denrées alimentaires et/ou certaines catégories de denrées alimentaires, doivent être établis en tenant compte notamment de:

- la composition nutritionnelle globale et la présence de nutriments ayant un effet reconnu pour la santé
- la quantité de certains nutriments comme matières grasses, acides gras saturés, acides gras trans, sucres, sel/sodium

NB: pour les boissons avec plus de 1,2% d'alcool en volume, ni allégation santé ni allégation nutritionnelle (sauf réduction de la teneur en alcool ou du contenu énergétique)

Article 3,4,5,6,7: conditions d'utilisation des allégations



- Des données scientifiques doivent **prouver** que la présence, l'absence ou la teneur réduite du nutriment de l'allégation est bénéfique pour la santé
- Le nutriment (ou autre substance) en question doit être **suffisamment présent** (ou absent) dans le produit et **utilisable par l'organisme** pour que la quantité de produit raisonnablement susceptible d'être consommée suffise pour avoir un effet significatif
- Les effets bénéfiques mentionnés dans les allégations doivent être intelligibles pour le **consommateur moyen**

Article 8, 9: allégations nutritionnelles



- La commission a défini une liste des allégations nutritionnelles autorisées avec les conditions d'utilisation correspondantes (type riche en , source de, ...)
- Définition des conditions d'utilisation des allégations comparatives (allégé en, ...)

Article 10, 11, 12: conditions d'utilisation des allégations de santé



- Ne sont pas autorisées:
 - Les allégations suggérant que le fait de ne pas consommer le produit peut être préjudiciable à la santé
 - Les allégations faisant référence au rythme ou à l'importance de la perte de poids
 - Les allégations faisant référence à des recommandations d'un médecin, professionnel de santé... si ce n'est pas conforme aux règles nationales (en l'absence de règles communautaires)

Article 13: allégations de santé



- **Article 13.1**: pour les allégations fonctionnelles basées sur des preuves scientifiques communément acceptées, dites allégations génériques (ex: « le calcium est nécessaire à la santé des os »), élaboration d'une liste des allégations autorisées (normalement rendue au 31 janvier 2010 mais retard) et procédure d'autorisation non obligatoire si figure dans la liste
- **Article 13.5**: pour les allégations fonctionnelles basées sur des données scientifiques récemment développées ou sur des données exclusives (ex: « le calcium présent dans le produit X de la société Y est particulièrement biodisponible et favorable à la santé des os »), adoption selon la procédure décrite dans les articles 15 à 18
- **Article 13.4**: modification de la liste des 13.1

Article 14: allégations pour la réduction d'un risque et la santé des enfants



Article 14: pour les allégations de réduction de facteur de risque de maladie et les allégations relatives au développement et à la santé des enfants (ex: « le calcium diminue le risque d'ostéoporose en favorisant une bonne densité minérale osseuse »), adoption selon la procédure décrite dans les articles 15 à 18

Réglementation des allégations



- Le règlement n°1924/2006
- **Bilan des décisions de l'EFSA**
- Conséquences pour les industriels
- Comment faire une demande d'autorisation?

Allégations nutritionnelles



Allégations	Conditions
FAIBLE VALEUR ÉNERGÉTIQUE	au maximum 40 kcal (170 kJ)/100 g ou 20 kcal / 100 ml pour les liquides
VALEUR ÉNERGÉTIQUE RÉDUITE	la valeur énergétique est réduite d'au moins 30%, en indiquant la ou les caractéristiques entraînant la réduction de la valeur énergétique totale de la denrée alimentaire.
SANS APPORT ÉNERGÉTIQUE	au maximum 4 kcal (17 kJ)/100ml. Pour les édulcorants de table, maxi 0,4 kcal (1,7 kJ) / portion ayant des propriétés édulcorantes équivalentes à 6g de saccharose (env. une petite cuillerée de saccharose)
FAIBLE TENEUR EN MATIÈRES GRASSES	pas plus de 3 g de matières grasses par 100 g, 1,5 g/ 100 ml pour les liquide
SANS MATIÈRES GRASSES	pas plus de 0,5 g de matières grasses par 100g ou 100 ml
FAIBLE TENEUR EN GRAISSES SATURÉES	si la somme des acides gras saturés et des acides gras trans contenus dans le produit n'est pas supérieure à 1,5 g par 100 g de solide (ou 0,75 g / 100 ml) la somme des acides gras saturés et des acides gras trans ne pouvant pas produire plus de 10 % de l'énergie.

Allégations nutritionnelles



Allégations	Conditions
SANS GRAISSES SATURÉES	la somme des acides gras saturés et des acides gras trans n'excède pas 0,1 g de graisses saturées par 100 g ou 100 ml
FAIBLE TENEUR EN SUCRES	pas plus de 5 g de sucres par 100 g ou 2,5 g pour 100 ml
SANS SUCRES	pas plus de 0,5 g de sucres par 100 g ou 100 ml
SANS SUCRES AJOUTÉS	si le produit ne contient pas de monosaccharides ou disaccharides ajoutés ou toute autre denrée alimentaire utilisée pour ses propriétés édulcorantes. Si les sucres sont naturellement présents dans la denrée alimentaire, l'indication suivante devrait également figurer sur l'étiquette: «CONTIENT DES SUCRES NATURELLEMENT PRÉSENTS».
PAUVRE EN SODIUM OU EN SEL	pas plus de 0,04 g de sodium ou de l'équivalent en sel par 100 g ou 100 ml
SANS SODIUM OU SANS SEL	pas plus de 0,005 g de sodium ou de l'équivalent en sel par 100 g ou 100 ml
SOURCE DE FIBRES	au moins 3 g de fibres par 100 g ou au moins 1,5 g de fibres par 100 kcal
RICHE EN FIBRES	au moins 6 g de fibres par 100 g ou au moins 3 g de fibres par 100 kcal

Allégations nutritionnelles



Allégations	Conditions
SOURCE DE PROTÉINES	si 12 % au moins de la valeur énergétique de la denrée alimentaire sont produits par des protéines.
RICHE EN PROTÉINES	si 20 % au moins de la valeur énergétique de la denrée alimentaire sont produits par des protéines.
SOURCE DE [NOM DES VITAMINES] ET/OU [NOM DES MINÉRAUX]	si le produit contient au moins la quantité significative définie à l'annexe de la directive 90/496/CEE → 15 % des AJR pour 100 g
RICHE EN [NOM DES VITAMINES] ET/OU EN [NOM DES MINÉRAUX]	contient au moins deux fois la teneur requise pour l'allégation «source de» → 30 % des AJR pour 100 g
CONTIENT [NOM DU NUTRIMENT OU D'UNE AUTRE SUBSTANCE]	si le produit respecte toutes les dispositions applicables du présent règlement, et notamment l'article 5.
ENRICHIS EN (NOM DU NUTRIMENT)	si le produit remplit les conditions applicables à l'allégation «source de» et si l'augmentation de cette teneur est d'au moins 30 % par rapport à un produit similaire.

Allégations nutritionnelles



Allégations	Conditions
RÉDUIT EN (NOM DU NUTRIMENT)	si la réduction de cette teneur est d'au moins 30 % par rapport à un produit similaire, sauf s'il s'agit de micronutriments, pour lesquels une différence de 10 % par rapport aux valeurs de référence fixées par la directive 90/496/CEE est admissible, ou s'il s'agit de sodium ou d'équivalent en sel, pour lesquels une différence de 25 % est admissible.
ALLÉGÉ/LIGHT	doit remplir les mêmes conditions que celles applicables aux termes «réduit en»; elle doit aussi être accompagnée d'une indication de la ou les caractéristiques entraînant l'allègement de la denrée alimentaire.
NATURELLEMENT/NATUREL	Lorsqu'une denrée alimentaire remplit naturellement la ou les conditions fixées dans la présente annexe pour l'utilisation d'une allégation nutritionnelle, le terme «naturellement/naturel» peut accompagner cette allégation.

Deux nouvelles allégations nutritionnelles



- Depuis le 9 février 2010 (Règlement n°116/2010)

Allégations	Conditions
SOURCE D'ACIDE GRAS OMEGA- 3	Le produit contient au moins 0,3 g d'acide alpha-linolénique pour 100g et 100 kcal ou au moins 40 mg d'acide eicosapentaénoïque et d'acide docosahexaénoïque combinés pour 100g et 100 kcal.
RICHE EN ACIDE GRAS OMEGA-3	Le produit contient au moins 0,6 g d'acide alpha-linolénique pour 100g et 100 kcal ou au moins 80 mg d'acide eicosapentaénoïque et d'acide docosahexaénoïque combinés pour 100g et 100 kcal.

Bilan art. 13.1



- 4184 demandes d'allégations déposées
- 2187 étudiées à ce jour (2 ans de retard)
- 83 % d'avis négatifs (notamment Antioxydants et probiotiques) : manque de caractérisation de l'actif, remise en cause des études scientifiques, allégation non considérée comme santé
- 17 % avis positifs : principalement les vitamines et les minéraux.

Bilan art. 14



- 21 demandes acceptées, 49 refusées
 - Stérols végétaux et cholestérol
 - Béta-glucanes et cholestérol
 - Xylitol et autres édulcorants et prévention des caries.
 - Calcium et vitamine D et croissance osseuse chez les enfants
 - DHA et vision
 - ALA et développement du cerveau

Réglementation des allégations



- Le règlement n°1924/2006
- Bilan des décisions de l'EFSA
- **Conséquences pour les industriels**
- Comment faire une demande d'autorisation?

La grogne des industriels



- Remise en cause des compétences des experts de l'EFSA.
- Rencontres entre CIAA et les experts : préciser les guidelines et les méthodes d'évaluation.

Conséquences



- Allégations autorisées :
 - 13.1 : pour l'instant ce sont des avis et non une loi => la loi ne sera pas votée avant 2012 puis mesures transitoires.
 - 13.5 et 14 : Avis puis règlement.
- Allégations Refusées :
 - 13.1 : Possibilité de redéposer en 13.4
 - 13.5 ou 14 : possibilité de redéposer en tenant compte des remarques.
 - Recours judiciaires

Réglementation des allégations



- Le règlement n°1924/2006
- Bilan des décisions de l'EFSA
- Conséquences pour les industriels
- **Comment faire une demande d'autorisation?**

Informations à fournir



- **Nom et adresse du demandeur**
- **Infos sur les caractéristiques de l'aliment/ingrédient:**
Composition, caractéristiques physiques et chimiques, procédé de fabrication, stabilité, biodisponibilité
- **Proposition de formulation pour l'allégation et conditions spécifiques d'usage:**
 - Population cible et si besoin, préciser quelles personnes doivent éviter de consommer l'aliment/ingrédient en question
 - Quantité et fréquence de consommation nécessaires pour l'effet + préciser si cette quantité peut être raisonnablement atteinte dans le cadre d'un régime équilibré + avertissement en cas de potentiel risque pour la santé avec une consommation excessive
 - Préciser toute autre restriction d'usage et donner des indications de préparation, de mode de consommation...

Informations à fournir



- **Toutes les données scientifiques recueillies (publiées ou non, en faveur ou non) comme base de justification de l'allégation:**
 - Une revue systématique des données provenant d'études menées chez l'Homme et concernant la relation spécifique entre l'aliment/ingrédient et l'effet allégué
 - Les informations provenant d'études sur population animale ou faite à partir d'une modélisation peuvent être ajoutées, uniquement en tant que preuve complémentaire donnant par ex. des indications sur les mécanismes qui sous-tendent l'effet allégué
 - NB: s'il y a lieu, indiquer les informations relevant de la propriété exclusive du demandeur (avec justification vérifiable)
- **Un résumé de la demande**

Etapes de la procédure d'autorisation



- Envoi de la demande à l'autorité nationale compétente (DGCCRF en France)
- L'autorité nationale compétente accuse réception de la demande, informe l'EFSA et met la demande à sa disposition
- L'EFSA informe les autres états membres et la Commission de l'introduction de la demande et met celle-ci à leur disposition (et met le résumé à disposition du public)
- L'EFSA rend son avis (avec un rapport exposant notamment les motifs de la décision) et le transmet à la Commission, aux états membres et au demandeur puis elle le rend public. Elle peut demander des renseignements complémentaires, ce qui rallonge le délai.
- La Commission établit un projet de décision (en tenant compte de l'avis de l'EFSA) qu'elle soumet au Comité et ensemble, ils élaborent la décision définitive. La Commission informe sans délai le demandeur et publie la décision au Journal officiel de l'UE.

Délais de la procédure



- **Pour 13.1:**

- En théorie, au plus tard au 31 janvier 2010, la Commission devait adopter une liste communautaire des allégations 13.1 autorisées
- En pratique, beaucoup de retard: encore env. 2250 allégations à évaluer...
- Les dossiers envoyés après le 31 janvier 2008 seront traités après l'adoption de la liste, en 13.4

- **Pour 13.5 et 14:** 5 à 7 mois pour l'avis de l'EFSA et env. 6 mois entre l'avis de l'EFSA et la décision de la Commission

Plan



- I) Contexte: nouvelle réglementation européenne
- II) Réglementation de l'étiquetage
- III) Réglementation des allégations
- IV) Regard vers le futur: prospective réglementaire et stratégies d'innovation**

Prospective réglementaire



- Proposition de règlement du Parlement européen et du Conseil en cours d'adoption pour consolider et modifier sur de nombreux points :
 - directive n°2000-13 modifiée et autres directives fixant les règles générales d'étiquetage des denrées alimentaires
 - directive n°90-496 modifiée, fixant les règles d'étiquetage nutritionnel
- 6 déc 2010: réunion du Conseil européen sur le projet proposé par le Parlement
2011: échanges entre Parlement et Conseil sur les points de désaccord
?: adoption, entrée en vigueur...

Prospective réglementaire



- Principales réformes envisagées:
 - **rendre obligatoire l'étiquetage nutritionnel** (jusqu'ici obligatoire uniquement si allégation nutritionnelle ou de santé)
 - supprimer les profils nutritionnels (art 4, règlement n°1924/2006)
- Informations obligatoires de l'étiquetage nutritionnel:

Sur la face avant de l'étiquetage, mentionner dans l'ordre suivant: valeur énergétique (en bas à droite, taille: 3mm), lipides, acides gras saturés, sucres et sel

Stratégies d'innovation en nutrition-santé



- **Comment alléguer en 2011?**
- Renoncer aux allégations.
- Utiliser les allégations nutritionnelles de l'annexe
- Utiliser les allégations 13.1 autorisées
- Tant que je gagne je joue
- Les happy few (13.5 et 14)
- Sortir du champ d'application du règlement allégations. Ex: « Engagements nutritionnels garantis par l'Etat » (si respect d'une charte PNNS)

Renoncer aux allégations



- Danone a retiré les claims sur Actimel et Activia et joue sur la notoriété de la marque.
- Garder les allégations pour l'Asie et l'Amérique du Nord



Utiliser la réglementation



- Nestlé profite de la réglementation en utilisant les allégations autorisées et le niveau de connaissance de sa cible
- Activ Inside part de la réglementation pour réaliser des extraits végétaux avec allégations



Tant que je gagne je joue

- La liste positive des allégations ne sera votée qu'en 2012.
- On profite du flou pour accroître sa notoriété



Happy few



- Les lancements vont se multiplier pour ceux qui ont obtenu leur allégation



Alternatives à l'allégation nutrition-santé



- Ajout de labels connotés « Santé » dans l'esprit des consommateurs:
 - « Free from »: sans additif artificiel, sans allergène, sans OGM, pesticides, hormones...
 - « Bio »...
- Utilisation d'ingrédients connotés « Santé » dans l'esprit des consommateurs: fruits et légumes, soja, céréales complètes, lait...
- Allégations non santé (beauté, bien-être, ...)

Conclusion



- Un environnement plus restrictif...
- ...qui devrait s'assouplir
- Une réglementation qui continue d'évoluer, d'où la nécessité de veiller les modifications.