

Communiqué de presse

11/12/2014

La nouvelle législation européenne rend l'information alimentaire plus transparente pour le consommateur

L'industrie alimentaire est satisfaite de l'harmonisation de l'étiquetage alimentaire

Bruxelles, le 11 décembre 2014 – A partir du 13 décembre, les étiquettes des aliments subissent d'importantes modifications suite à une nouvelle législation européenne (le «Food Information to Consumers » ou règlement FIC). FEVIA, la Fédération de l'industrie alimentaire belge, est ravie de la transparence supplémentaire pour les consommateurs.

FEVIA explique les 5 principaux changements dans l'infographie ci-jointe.

1. Les allergènes sont mis en évidence dans la liste des ingrédients ;
2. L'information nutritionnelle sera obligatoire et indiquée de manière uniforme ;
3. Des règles claires garantissent la lisibilité de l'étiquette ;
4. Le consommateur aura également accès à toutes les informations lorsqu'il achète en ligne;
5. Dispositions additionnelles pour identifier l'origine de la viande en tant que telle.

Une longue liste de dispositions européennes réglementait déjà l'information à reprendre sur les étiquettes des denrées alimentaires. La nouvelle législation conserve les mentions et les principes de base, comme la non-tromperie du consommateur. Néanmoins, elle reprend des dispositions supplémentaires qui rendent les étiquettes plus claires et uniformes.

En vue de la date butoir du 13 décembre, FEVIA a travaillé de manière constructive avec les autorités belges pour que les entreprises puissent adapter leurs étiquettes à temps. Pour la petite histoire : la base du règlement FIC a été jetée durant la présidence belge de l'Union européenne en 2010.

Sachez ce que vous mangez

« Le consommateur a aujourd'hui un choix beaucoup plus large de denrées alimentaires. Les consommateurs souhaitent une alimentation leur permettant de mener un style de vie sain et équilibré" dit Chris Moris, Directeur général de FEVIA. « Une plus grande offre signifie une complexité accrue, également sur l'étiquette. Les consommateurs souhaitent des étiquettes compréhensibles, précises et comparables pour faire des choix éclairés. Le nouveau règlement y répond par des dispositions additionnelles valables pour toute l'Europe. »

La mise en évidence des allergènes est une première adaptation. En pratique, cela se fera, par exemple, en mettant les allergènes en gras ou en majuscules par rapport aux autres ingrédients. **La taille de caractères** est également réglementée : minimum 1,2 mm. De plus, la législation tient compte du groupe croissant de consommateurs qui achètent via de **nouveaux canaux comme Internet**. Les mentions d'étiquetage devront être disponibles avant l'achat.

Bon nombre d'entreprises belges mentionnent déjà sur des infos nutritionnelles

La nouvelle législation européenne rend obligatoire la **mention des valeurs nutritionnelles** et harmonise la manière de les mentionner sur l'emballage. Une différence est faite entre les informations obligatoires et facultatives :

- Pour décembre 2016 au plus tard, le dos de l'emballage **devra mentionner 7 éléments** (par 100 g ou 100 ml): la valeur énergétique (en kJ et kcal), les quantités de matières grasses, d'acides gras saturés, de glucides, de

sucres, de protéines et de sel (jusqu'à présent exprimé en sodium). Les entreprises qui mentionnent déjà les valeurs nutritionnelles sur l'emballage devront le faire de cette manière uniforme à partir de décembre 2014. Une enquête auprès d'entreprises alimentaires belges a montré que 90 % d'entre elles mentionnent déjà des informations nutritionnelles sur l'emballage.

- Sur l'avant de l'emballage, les producteurs **peuvent** fournir des informations complémentaires mais conformément à des dispositions strictes pour permettre aux consommateurs de comparer les produits. Le RI ou système d'apports de référence – qui remplace le système existant (volontaire) GDA ou Guideline Daily Amounts – indique, par portion et pour un adulte-type, le pourcentage des apports de référence d'un nutriment spécifique. Les consommateurs peuvent par exemple limiter leur consommation quotidienne d'acides gras saturés ou de sel.

L'étiquetage d'origine : quelle est sa vraie valeur ajoutée ?

L'étiquetage d'origine de la viande de bœuf est déjà obligatoire. A partir du 1^{er} avril 2015, ce sera aussi le cas pour la viande de porc, de mouton, de chèvre et la volaille non transformée. Les institutions européennes se penchent encore sur un éventuel étiquetage d'origine obligatoire pour des ingrédients spécifiques. FEVIA reste partisane du principe général, à savoir que l'étiquetage d'origine est obligatoire si son omission risque d'induire le consommateur en erreur.

« La sécurité alimentaire est déjà garantie grâce à l'obligation actuelle de traçabilité des ingrédients et aux systèmes de contrôle existants » selon Chris Moris, Directeur Général de FEVIA. « Nous comprenons la demande des consommateurs de trouver l'origine des aliments sur l'étiquette, mais les produits risquent de devenir plus chers. De plus, les produits alimentaires issus de plus petits pays ayant une économie ouverte, comme la Belgique, pourraient avoir plus difficilement accès aux marchés de plus grands pays. »

Plus de transparence pour les consommateurs

Dans l'ensemble, FEVIA évalue positivement le nouveau règlement européen. Il permettra au consommateur de faire plus facilement un choix éclairé. En outre, l'harmonisation garantit aux consommateurs de pouvoir comparer les produits. FEVIA souligne que les produits fabriqués avant le 13 décembre 2014, selon les anciennes exigences légales, peuvent continuer à être mis dans les rayons jusqu'à épuisement des stocks.

* * *

Personne de contact

Nicholas Courant

Communication manager

Tel: +32 (0)2 432 32 53

GSM: +32 (0)478 24 31 49

E-mail: nc@fevia.be