

# E 6815

**ASSEMBLÉE NATIONALE**

TREIZIÈME LÉGISLATURE

**SÉNAT**

SESSION ORDINAIRE DE 2011-2012

---

Reçu à la Présidence de l'Assemblée nationale  
Le 24 novembre 2011

---

Enregistré à la Présidence du Sénat  
Le 24 novembre 2011

## **TEXTE SOUMIS EN APPLICATION DE L'ARTICLE 88-4 DE LA CONSTITUTION**

PAR LE GOUVERNEMENT,

À L'ASSEMBLÉE NATIONALE ET AU SÉNAT

**Règlement (UE) de la Commission** modifiant le règlement (CE) n°1924/2006 en ce qui concerne la liste des allégations nutritionnelles.

16766/11





**CONSEIL DE  
L'UNION EUROPÉENNE**

**Bruxelles, le 18 novembre 2011 (21.11)  
(OR. en)**

**16766/11**

**DENLEG 147  
AGRI 795**

**NOTE DE TRANSMISSION**

---

Origine:	Commission européenne
Date de réception:	14 novembre 2011
Destinataire:	Secrétariat général du Conseil
N° doc. Cion:	D016748/02
Objet:	RÈGLEMENT (UE) N° .../.. DE LA COMMISSION du XXX modifiant le règlement (CE) n° 1924/2006 en ce qui concerne la liste des allégations nutritionnelles

---

Les délégations trouveront ci-joint le document de la Commission D016748/02.

p.j.: D016748/02



COMMISSION EUROPÉENNE

Bruxelles, le XXX  
SANCO/11552/2011 Rev. 4  
(POOL/E4/2011/11552/11552R4-  
EN.doc) D016748/02  
[...] (2011) XXX projet

**RÈGLEMENT (UE) N° .../.. DE LA COMMISSION**

**du XXX**

**modifiant le règlement (CE) n° 1924/2006 en ce qui concerne la liste des allégations  
nutritionnelles**

(Texte présentant de l'intérêt pour l'EEE)

# RÈGLEMENT (UE) N° .../.. DE LA COMMISSION

du XXX

## modifiant le règlement (CE) n° 1924/2006 en ce qui concerne la liste des allégations nutritionnelles

(Texte présentant de l'intérêt pour l'EEE)

LA COMMISSION EUROPÉENNE,

vu le traité sur le fonctionnement de l'Union européenne,

vu le règlement (CE) n° 1924/2006 du Parlement européen et du Conseil du 20 décembre 2006 concernant les allégations nutritionnelles et de santé portant sur les denrées alimentaires<sup>1</sup>, et notamment son article 8, paragraphe 2,

considérant ce qui suit:

- (1) L'article 8, paragraphe 1, du règlement (CE) n° 1924/2006 prévoit que les allégations nutritionnelles portant sur des denrées alimentaires ne sont autorisées que si elles sont énumérées dans l'annexe de ce règlement, laquelle fixe aussi les conditions de leur utilisation.
- (2) Après consultation des États membres et des parties intéressées, notamment des exploitants du secteur alimentaire et des groupes de consommateurs, il a été jugé nécessaire d'ajouter des allégations nutritionnelles à la liste des allégations autorisées et de modifier les conditions d'utilisation d'allégations déjà autorisées par le règlement (CE) n° 1924/2006.
- (3) La reformulation des produits visant à les rendre plus sains en diminuant leur valeur énergétique ainsi que leur teneur en matières grasses, en graisses saturées, en sel ou sodium et en sucres est encouragée tant à l'échelon national qu'à celui de l'Union européenne, où le Conseil<sup>2</sup> et le Parlement européen<sup>3</sup> ont préconisé que les actions de reformulation des denrées alimentaires soient soutenues. Les exploitants du secteur peuvent annoncer ces améliorations au moyen d'allégations nutritionnelles si la réduction est d'au moins 30 %, ou d'au moins 25 % en ce qui concerne le sel. Il est toutefois difficile, pour des raisons techniques et organoleptiques, de réduire la teneur en certains nutriments de l'ordre de 25 ou 30 %. Le consommateur accepte plus

---

<sup>1</sup> JO L 404 du 30.12.2006, p. 9.

<sup>2</sup> Conclusions du Conseil Emploi, politique sociale, santé et consommateurs des 5 et 6 décembre 2007 relatives à la mise en œuvre d'une stratégie européenne pour les problèmes de santé liés à la nutrition, la surcharge pondérale et l'obésité, 16788/07.

<sup>3</sup> Résolution du Parlement européen du 25 septembre 2008 sur le Livre blanc sur la nutrition, la surcharge pondérale et l'obésité; JO C 8 E du 14.1.2010, p. 97.

facilement les produits affichant des réductions modérées et graduelles que leurs variantes «réduit en» ou «allégé/light». De plus, ces réductions plus modestes sont plus faciles à réaliser et peuvent l'être par un plus grand nombre d'exploitants. Un éventail plus grand de produits reformulés présentant des réductions limitées mais acceptables par un plus grand nombre de consommateurs pourraient être disponibles et avoir dès lors des effets sur la santé publique qui seraient plus importants que ceux des produits «allégés», qui sont consommés par un nombre limité de personnes. Une réduction d'au moins 15 % des teneurs en nutriments susmentionnés pouvant déjà avoir un effet positif sur le régime alimentaire général, l'utilisation d'une allégation nutritionnelle adéquate aux fins de la communication commerciale devrait être autorisée. Néanmoins, pour prévenir toute confusion avec l'allégation «allégé» ou «light», qui se rapporte à un type de produits dont la teneur en un ou plusieurs nutriments a été réduite par rapport à un produit similaire, l'allégation «contient maintenant X % en moins [de valeur énergétique, de matières grasses, de graisses saturées, de sel/sodium et/ou de sucres]» ne devrait être utilisée qu'en cas de préparation de produits standard selon de nouvelles recettes et pendant un laps de temps limité.

- (4) La réduction de la teneur en graisses saturées n'est bénéfique que si ces graisses ne sont pas remplacées ou si elles sont remplacées par des graisses insaturées. La substitution d'acides gras trans à des graisses saturées n'est pas bénéfique pour la santé, c'est pourquoi les conditions d'utilisation de l'allégation devraient être rédigées de manière à empêcher pareille substitution. Les consommateurs s'attendent à ce qu'une réduction de la teneur en sucres entraîne une réduction de la valeur énergétique, alors que le remplacement de sucres par des matières grasses peut provoquer une augmentation de l'apport énergétique. L'utilisation de l'allégation faisant état d'une teneur réduite en sucres ne devrait dès lors être autorisée que si la valeur énergétique de la denrée alimentaire n'augmente pas à la suite de la reformulation.
- (5) Le sel est utilisé comme conservateur et exhausteur de goût. Étant donné que de nouvelles techniques ont été développées et que les avis scientifiques sur le sel font aujourd'hui l'unanimité, les fabricants s'efforcent de produire de plus en plus de produits sans y ajouter de sel, lorsque les techniques le permettent. Toutefois, l'allégation selon laquelle il n'a pas été ajouté de sel ou de sodium à un produit alimentaire est actuellement interdite. Étant donné qu'il serait particulièrement intéressant du point de vue de la santé d'encourager ce type d'innovation, il convient de permettre aux fabricants d'informer les consommateurs de cette caractéristique de leur procédé de production. Afin d'éviter que cette allégation soit utilisée pour des produits naturellement riches en sodium, il convient de limiter son utilisation à des denrées alimentaires pauvres en sodium.
- (6) Il y a donc lieu de modifier l'annexe du règlement (CE) n° 1924/2006 en conséquence.
- (7) Les mesures prévues au présent règlement sont conformes à l'avis du comité permanent de la chaîne alimentaire et de la santé animale et n'ont soulevé l'opposition ni du Parlement européen, ni du Conseil,

A ADOPTÉ LE PRÉSENT RÈGLEMENT:

*Article premier*

L'annexe du règlement (CE) n° 1924/2006 est modifiée conformément à l'annexe du présent règlement.

*Article 2*

Les produits mis sur le marché avant le [*le premier jour du dix-huitième mois suivant l'entrée en vigueur du présent règlement*], qui ne satisfont pas aux dispositions du règlement (CE) n° 1924/2006 tel que modifié par le présent règlement, peuvent être commercialisés jusqu'à épuisement des stocks.

*Article 3*

Le présent règlement entre en vigueur le vingtième jour suivant celui de sa publication au *Journal officiel de l'Union européenne*.

Le présent règlement est obligatoire dans tous ses éléments et directement applicable dans tout État membre.

Fait à Bruxelles, le

*Par la Commission*  
*Le président*  
*José Manuel BARROSO*

## ANNEXE

L'annexe du règlement (CE) n° 1924/2006 est modifiée comme suit:

- 1) Après le texte concernant l'allégation «SANS SODIUM OU SANS SEL», l'entrée suivante est insérée:

«SANS SODIUM / SEL AJOUTÉ

Une allégation selon laquelle il n'a pas été ajouté de sodium / de sel à une denrée alimentaire, ou toute autre allégation susceptible d'avoir le même sens pour le consommateur, ne peut être faite que si le produit ne contient pas de sodium / de sel ajouté ou tout autre ingrédient contenant du sodium / du sel ajouté et si le produit ne contient pas plus de 0,12 g de sodium ou de l'équivalent en sel par 100 g ou par 100 ml.»

- 2) Dans le texte concernant l'allégation «RÉDUIT EN [NOM DU NUTRIMENT]», les paragraphes suivants sont ajoutés:

«L'allégation "réduit en graisses saturées", ou toute autre allégation susceptible d'avoir le même sens pour le consommateur, ne peut être faite que:

- (a) si la somme des acides gras saturés et des acides gras trans contenus dans le produit auquel s'applique l'allégation est au moins de 30 % inférieure à la somme des acides gras saturés et des acides gras trans contenus dans un produit similaire; et
- (b) si la teneur en acides gras trans dans le produit auquel s'applique l'allégation est inférieure ou égale à celle d'un produit similaire.

L'allégation "réduit en sucres", ou toute autre allégation susceptible d'avoir le même sens pour le consommateur, ne peut être faite que si la valeur énergétique du produit auquel s'applique l'allégation est inférieure ou égale à celle d'un produit similaire.»

- 3) Après le texte concernant l'allégation «ALLÉGÉ/LIGHT», l'entrée suivante est insérée:

«CONTIENT MAINTENANT X % EN MOINS [DE VALEUR ENERGETIQUE, DE MATIERES GRASSES, DE GRAISSES SATUREES, DE SODIUM/SEL ET/OU DE SUCRES]

Les produits reformulés contenant au minimum 15 % en moins de valeur énergétique, de matières grasses, de graisses saturées, de sodium/sel ou de sucres peuvent porter la mention "contient maintenant x % en moins [de valeur énergétique, de matières grasses, de graisses saturées, de sodium/sel et/ou de sucres]", ou toute autre allégation susceptible d'avoir le même sens pour le consommateur. Cette allégation est suivie d'une mention indiquant la teneur en nutriment ou en énergie à laquelle l'allégation se rapporte, avant reformulation, exprimée par 100 g ou par 100 ml. Une allégation peut être utilisée pendant au maximum un an à compter de la mise sur le marché du produit reformulé. Les produits mis sur le marché et étiquetés

avant la fin de cette période peuvent continuer d'être vendus jusqu'à épuisement des stocks.

«L'allégation "contient maintenant X % en moins de graisses saturées", ou toute autre allégation susceptible d'avoir le même sens pour le consommateur, ne peut être faite que:

- (a) si la somme des acides gras saturés et des acides gras trans contenus dans le produit auquel s'applique l'allégation est au moins de 15 % inférieure à la somme des acides gras saturés et des acides gras trans contenus dans le produit initial avant la réduction; et
- (b) si la teneur en acides gras trans dans le produit auquel s'applique l'allégation est inférieure ou égale à celle du produit initial.

L'allégation "contient maintenant X % en moins de sucres", ou toute autre allégation susceptible d'avoir le même sens pour le consommateur, ne peut être faite que si la valeur énergétique du produit auquel s'applique l'allégation est inférieure ou égale à celle du produit initial.»