

EDNA vous informe sur le règlement INCO

Important à savoir:

Au cours des dernières années, l'intérêt porté aux denrées alimentaires ainsi qu'à leur composition a constamment augmenté, tant au sein de la société actuelle que dans le monde politique. Le consommateur final veut savoir ce qu'il mange ! C'est dans ce cadre que le nouveau règlement INCO 1169/2011 est entré en vigueur le 13 décembre 2014. Cette nouvelle directive définit quels aliments doivent être étiquetés et de quelle manière. Le principe de base qui prévaut est de fournir des informations sur les denrées et non d'attendre qu'elles soient réclamées. De ce fait, la notion de transparence est satisfaite et la confiance du consommateur renforcée.

EDNA vous a résumé les changements les plus importants de la nouvelle réglementation !

Qu'est-ce qui demeure inchangé?

L'obligation d'indiquer les additifs reste toujours en vigueur. Par conséquent, les exhausteurs de goût, les colorants, les conservateurs mais aussi la caféine ou les phosphates contenus dans les aliments doivent figurer sur les cartes des menus et des boissons. La déclaration de ces additifs doit être facilement lisible, bien visible et indélébile.

Qu'est-ce qui change?

Indication des allergènes: l'une des nouveautés les plus importantes de la réglementation concernant l'étiquetage des aliments est l'obligation, depuis décembre 2014, d'indiquer la présence d'allergènes dans les denrées alimentaires non emballées, c'est-à-dire les produits en vrac. Actuellement, l'indication des allergènes est régie par le projet national de la mise en œuvre du règlement INCO. En



Afin d'apporter une alimentation optimale aux personnes souffrant de la maladie cœliaque, l'Univers Service d'EDNA propose une large gamme de produits sans gluten.

règle générale, les informations doivent être fournies sous la forme écrite et directe.

Seules les exploitations où les aliments sont préparés artisanalement et apportant habituellement quelques modifications aux recettes utilisées, dont la livraison des denrées se fait au plus tard le lendemain de la production, jouissent d'une dérogation spéciale. En principe, les allergènes doivent être stipulés de façon claire, correcte et compréhensible. Cette indication est également obligatoire pour la gastronomie et la restauration sociale.

Indication des valeurs nutritionnelles: le nouveau règlement INCO apporte également une modification dans l'affichage des valeurs nutritionnelles des denrées emballées. Celui-ci doit être réalisé de façon homogène et contenir au moins les 7 valeurs nutritionnelles suivantes, dans l'ordre prescrit : valeur énergétique, matière grasse, acides gras saturés, glucides, sucres, protéines et sel. Pour garantir la comparabilité, les valeurs doivent toujours se référer à 100 grammes ou 100 millilitres. Les étiquettes d'EDNA sont d'ores et déjà conformes aux prescriptions indiquées ci-dessus.

Huiles et graisses végétales: dès à présent, les huiles et graisses végétales doivent être indiquées en fournissant de plus amples détails sur l'étiquette. La provenance botanique doit clairement être définie, par exemple huile d'arachide, huile de palme, huile de colza ou huile de tournesol. Il faut en outre préciser l'hydrogénation de l'huile/graisse (partiellement ou complètement hydrogénée).

Découvrez les 14 principaux allergènes sur la page suivante!



À quoi faut-il faire attention?

Même si les allergènes principaux sont affichés sur les étiquettes des aliments emballés et qu'ils sont également mis en évidence dans la liste des ingrédients, il convient cependant de tenir compte de ce qui suit:

- ! Les aliments que vous achetez en vrac contiennent-ils des allergènes?
- ! Quels allergènes sont présents dans les ingrédients de votre recette?
- ! Avec quels produits préparez-vous vos éléments de base, tels que les assaisonnements pour vos salades et sauces?
- ! Utilisez-vous des allergènes pour la décoration, tels que des copeaux d'amandes?
- ! Utilisez-vous des allergènes pour assaisonner ou lier vos sauces?

Pour de plus amples informations, consultez notre site:

www.edna.fr



Sur les traces des 14 principaux allergènes



Céréales contenant du gluten:

orge, blé, seigle, épeautre (triticum spelta, triticum dicoccum et triticum monococcum), avoine, petit épeautre, amidonnier, kamut ainsi que les produits à base de céréales contenant du gluten. Contenus dans les produits de boulangerie-pâtisserie, les pâtes, etc.



Oeufs:

tous les types d'œufs issus de volailles de rente, telles que poules, canards, oies, cailles, etc., ainsi que les produits à base d'œufs. Par ex. jaunes d'œufs, blancs d'œufs montés en neige et œufs entiers en poudre. Contenus dans la pâtisserie, les aliments panés, les meringues, etc.



Crustacés:

tous les types de crustacés tels que les crevettes, crabes, homards, langoustines.



Mollusques:

par ex. escargots, moules, seiches, etc. ainsi que les produits à base de mollusques comme la sauce d'huîtres.



Poissons:

tous les types de poissons et produits à base de poisson comme par ex. le caviar, les sauces de poisson, les gélatines de poisson.



Arachides:

contenues dans l'huile d'arachide (huile pour friture), les cacahuètes grillées, le beurre d'arachides, les pestos, etc.



Soja:

contenu dans la farine de soja, le tofu, le lait de soja, les sauces au soja, les crèmes à tartiner pour végétariens, etc.



Lait:

tous les types de lait issus d'animaux de rente (lait de vache, chèvre, brebis, etc.) ainsi que les produits à base de lait. Contenu dans le beurre, le yaourt, la crème fraîche, le lactose, les fromages, etc.



Fruits à coque:

amandes, noix, noisettes, pistaches. Contenus par exemple dans le massepain ou les huiles de noix.



Céleri:

par ex. céleri en poudre (dans les mélanges d'épices, d'herbes aromatiques et mélanges pour soupes), jus de légumes, céleri-rave, etc.



Moutarde:

par ex. graines de moutarde, viande et produits de charcuterie, graines germées de moutarde, moutarde en poudre, etc.



Sésame:

par ex. huile de sésame, graines de sésame, beurre de sésame, farine de sésame, etc.



Sulfites/dioxyde de soufre:

contenus dans le vin, le vinaigre, les fruits secs et les légumes.



Lupins:

par ex. farine de lupins, graines germées de lupins, protéines végétales dans les produits de boulangerie-pâtisserie.