

MINISTERE DU COMMERCE

**Arrêté interministériel du 28 Moharram 1439
correspondant au 19 octobre 2017 fixant les
modalités applicables en matière d'étiquetage
nutritionnel des denrées alimentaires.**

Le ministre du commerce,

Le ministre de l'industrie et des mines,

Le ministre de l'agriculture, du développement rural et de la pêche,

Le ministre de la santé, de la population et de la réforme hospitalière,

Vu le décret présidentiel n° 17-243 du 25 Dhou El Kaâda 1438 correspondant au 17 août 2017 portant nomination des membres du Gouvernement ;

Vu le décret exécutif n° 90-39 du 30 janvier 1990, modifié et complété, relatif au contrôle de la qualité et à la répression des fraudes ;

Vu le décret exécutif n° 02-453 du 17 Chaoual 1423 correspondant au 21 décembre 2002 fixant les attributions du ministre du commerce ;

Vu le décret exécutif n° 11-379 du 25 Dhou El Hidja 1432 correspondant au 21 novembre 2011 fixant les attributions du ministre de la santé, de la population et de la réforme hospitalière ;

Vu le décret exécutif n° 12-203 du 14 Joumada Ethania 1433 correspondant au 6 mai 2012 relatif aux règles applicables en matière de sécurité des produits ;

Vu le décret exécutif n° 13-378 du 5 Moharram 1435 correspondant au 9 novembre 2013 fixant les conditions et les modalités relatives à l'information du consommateur, notamment son article 14 ;

Vu le décret exécutif n° 14-241 du Aouel Dhou El Kaâda 1435 correspondant au 27 août 2014 fixant les attributions du ministre de l'industrie et des mines ;

Vu le décret exécutif n° 15-72 du 21 Rabie Ethani 1436 correspondant au 11 février 2015 portant création, missions, organisation et fonctionnement du comité national multisectoriel de prévention et de lutte contre les maladies non transmissibles ;

Vu le décret exécutif n° 16-242 du 20 Dhou El Hidja 1437 correspondant au 22 septembre 2016 fixant les attributions du ministre de l'agriculture, du développement rural et de la pêche ;

Arrêtent :

Article 1er. — En application des dispositions de l'article 14 du décret exécutif n°13-378 du 5 Moharram 1435 correspondant au 9 novembre 2013, susvisé, le présent arrêté a pour objet de fixer les modalités applicables en matière d'étiquetage nutritionnel des denrées alimentaires.

Art. 2. — Les dispositions du présent arrêté s'appliquent aux denrées alimentaires préemballées destinées à la consommation humaine.

Sont exclues de l'application des dispositions du présent arrêté, les denrées alimentaires dont la liste est fixée en annexe III du présent arrêté.

Art. 3. — L'étiquetage nutritionnel comprend :

- la déclaration des éléments nutritifs ;
- les informations nutritionnelles supplémentaires.

Art. 4. — Au sens du présent arrêté on entend par :

— **Déclaration des éléments nutritifs** : énoncé ou la liste des éléments nutritifs contenus dans une denrée alimentaire ;

— **Élément nutritif** : toute substance normalement consommée comme constituant d'une denrée alimentaire fournissant de l'énergie ou nécessaire à la croissance et au développement d'un individu et à la préservation de sa santé ou dont le déficit entraîne des altérations biochimiques ou physiologiques caractéristiques ;

— **Allégation nutritionnelle** : toute représentation et tout message publicitaire qui énonce, suggère ou implique qu'une denrée alimentaire possède des propriétés nutritionnelles particulières, celles-ci comprennent notamment sa valeur énergétique, sa teneur en protéines, en lipides et en glucides, ainsi que sa teneur en vitamines et en sels minéraux ;

— **Nutriments** : les protéines, les glucides, les lipides, les fibres alimentaires, le sel, les vitamines et les sels minéraux, ainsi que les substances dont elles relèvent ou des composants de l'une de ces catégories ;

— **Autre substance** : substance, autre qu'un nutriment, ayant un effet nutritionnel ou physiologique ;

— **Les valeurs nutritionnelles de référence (VNR)** : valeurs numériques fondées sur des données scientifiques et établies aux fins d'étiquetage nutritionnel et d'utilisation des allégations indiquées. Elles comprennent deux catégories :

1- Valeurs nutritionnelles de référence – besoins (VNR-B) : désignant les VNR qui sont basées sur les niveaux d'éléments nutritifs associés aux besoins nutritionnels ;

2- Valeurs nutritionnelles de référence – maladies non transmissibles (VNR-MNT) : désignant les VNR qui sont basées sur les niveaux d'éléments nutritifs associés à la réduction du risque de maladies non transmissibles liées au régime alimentaire n'incluant pas les maladies ou les troubles liés à des carences en éléments nutritifs ;

— **Sucres** : tous les monosaccharides et disaccharides présents dans une denrée alimentaire ;

— **Fibres alimentaires** : polymères glucidiques à dix unités monomériques ou plus, qui ne sont pas hydrolysés par les enzymes endogènes de l'intestin grêle humain et appartiennent aux catégories suivantes :

1. Polymères glucidiques comestibles, présentes naturellement dans la denrée alimentaire telle qu'elle est consommée ;

2. Polymères glucidiques qui ont été obtenues à partir de matières alimentaires brutes par des moyens physiques, enzymatiques ou chimiques et ayant un effet physiologique bénéfique pour la santé ;

3. Polymères glucidiques synthétiques ayant un effet physiologique qui a un impact positif sur la santé comme démontré par des preuves scientifiques généralement admises.

— **Acides gras polyinsaturés** : les acides gras à interruption cis-méthylénique ;

— **Acides gras trans** : tous les isomères géométriques d'acides gras mono-insaturés et poly-insaturés ayant des doubles liaisons carbone-carbone non conjuguées interrompues par, au moins, un groupe méthylène dans la configuration trans.

Art. 5. — La déclaration nutritionnelle doit obligatoirement inclure les éléments suivants :

- la valeur énergétique ;
- la quantité :
 - de protéines ;
 - de glucides assimilables à l'exclusion des fibres alimentaires ;
 - de sucres totaux ;
 - de lipides ;
 - de graisses saturées ;
 - de sel.
- la quantité de toute autre substance nutritive pour laquelle une allégation nutritionnelle est faite ;
- la quantité de tout autre nutriment jugé utile au maintien d'un bon état nutritionnel.

Art. 6. — Le contenu de la déclaration nutritionnelle, prévu à l'article 5 ci-dessus, peut être complété par l'indication des quantités d'un ou de plusieurs des éléments suivants :

- l'amidon ;
- les polyols ;
- les acides gras mono-insaturés ;
- les acides gras poly-insaturés ;
- le cholestérol ;
- les sels minéraux ou vitamines présents en quantité significative et énumérés à l'annexe I, point 1 du présent arrêté.

Art. 7. — Lorsqu'une allégation porte sur :

- la quantité et/ou le type de glucides, la quantité de sucres totaux doit être indiquée en plus des mentions exigées à l'article 5 ci-dessus. Les quantités d'amidon et/ou d'autres composés glucidiques peuvent être également indiquées ;
- la teneur en fibres alimentaires, la quantité des fibres alimentaires doit être indiquée ;
- la quantité et/ou le type d'acides gras ou la teneur en cholestérol, les quantités d'acides gras saturés, d'acide gras mono-insaturés et d'acides gras poly-insaturés et de cholestérol doivent être indiquées conformément aux dispositions de l'article 18 du présent arrêté.

Art. 8. — Outre les mentions obligatoires citées aux articles 5 et 7 ci-dessus, seuls les vitamines et les sels minéraux pour lesquels des apports recommandés ont été établis et/ou qui présentent une importance nutritionnelle, doivent être énumérés conformément aux critères fixés à l'annexe I, point 1-a) du présent arrêté.

Art. 9. — La valeur énergétique est calculée à l'aide des coefficients de conversion cités ci-après :

- Glucides 4 Kcal/g - 17 KJ/g
- Protéines 4 Kcal/g - 17 KJ/g
- Lipides 9 Kcal/g - 37 KJ/g

- Polyols 2,4 Kcal/g - 10 KJ/g
- Alcool (éthanol) 7 Kcal/g - 29 KJ/g
- Acides organiques 3 Kcal/g - 13 KJ/g
- Fibres alimentaires 2 Kcal/g - 8 KJ/g

La quantité de protéines doit être calculée à l'aide de la formule suivante :

Protéine = azote total (Kjeldhal) x 6,25, à moins qu'un autre facteur ne soit donné pour les protéines de la denrée alimentaire en cause et prévu par la réglementation en vigueur ou le cas échéant, une norme algérienne et à défaut, une norme internationale.

Art. 10. — La valeur énergétique et la quantité des nutriments doivent être indiquées pour la denrée alimentaire telle qu'elle est commercialisée.

Les valeurs utilisées pour la déclaration des éléments nutritifs doivent être des valeurs moyennes pondérées dérivées de données obtenues précisément à l'aide :

- d'analyse de la denrée alimentaire effectuée par l'intervenant ;
- du calcul effectué à partir des valeurs moyennes connues ou effectives relatives aux ingrédients utilisés.

Art. 11. — Les données relatives à la valeur énergétique ainsi que tous les nutriments visés à l'article 5 et 6 ci-dessus doivent être présentées sous forme numérique. Cependant, en plus des chiffres, d'autres modes de présentation (pictogrammes et symboles...) peuvent être utilisés.

Art. 12. — Les informations relatives à la valeur énergétique doivent être exprimées en KJ et en Kcal par 100 g ou par 100 ml. En outre, ces informations peuvent être exprimées par ration, telle que quantifiée sur l'étiquetage, ou par portion, à condition que le nombre de portions soit indiqué sur l'emballage.

Art. 13. — Les informations relatives aux quantités de protéines, de glucides et de lipides dans la denrée alimentaire doivent être exprimées en grammes (g) par 100 g ou par 100 millilitres (ml). Ces informations peuvent être exprimées par ration, telle que quantifiées sur l'étiquetage, ou par portion, à condition que le nombre de portions soit indiqué sur l'emballage.

Art. 14. — Les données numériques sur les vitamines et les sels minéraux doivent être exprimées en unités métriques et/ou en pourcentage des valeurs nutritionnelles de référence par 100 g ou par 100 ml. Ces informations peuvent être exprimées par ration, telle que quantifiées sur l'étiquetage, ou par portion, à condition que le nombre de portions soit indiqué sur l'emballage.

Art. 15. — La valeur énergétique ainsi que les protéines, les lipides totaux, les acides gras saturés, les glucides, les sucres et le sel peuvent être exprimés par le pourcentage des apports journaliers de référence (AJR) pour 100 g ou 100 ml, conformément à l'annexe I, point 2 du présent arrêté.

Lorsque les apports journaliers de référence (AJR) sont indiqués conformément à l'alinéa 1 ci-dessus, l'intervenant doit ajouter à proximité immédiate des AJR, la mention suivante : « apport journalier de référence (AJR) pour un adulte-type (8400 kJ - 2000 kcal) ».

Art. 16. — Les informations relatives à l'étiquetage nutritionnel doivent être regroupées en un seul endroit sous forme de tableau avec alignement des chiffres si la place le permet. Lorsque la place n'est pas suffisante, les informations sont données sous forme linéaire.

Art. 17. — Les valeurs nutritionnelles de référence (VNR) fixées à l'annexe I, points 1 et 3 du présent arrêté, concernent les consommateurs de plus de 36 mois. Elles doivent être utilisées à des fins d'étiquetage pour permettre aux consommateurs de faire des choix contribuant à réaliser un apport alimentaire global sain.

Elles comprennent deux catégories de VNR :

- les valeurs nutritionnelles de référence-besoin (VNR-B) ;
- les valeurs nutritionnelles de référence-maladies non transmissibles (VNR- MNT).

Art.18. — La présence de glucides assimilables doit être indiquée sur l'étiquetage par le terme « Glucides ».

Lorsqu'il est fait mention du type de glucides, celle-ci doit suivre immédiatement la mention relative à la quantité de glucides totaux de la manière suivante :

"...g de glucides dont ... g de sucres" ;

On peut également mentionner :...g de "x"

"x" représente le nom spécifique de tout autre constituant glucidique.

Lorsqu'il est fait mention de la quantité et/ou du type d'acides gras, cette mention doit être portée immédiatement après la mention de la quantité de lipides totaux, conformément aux dispositions de l'article 13 ci-dessus.

La présentation ci- après doit être adoptée :

- Lipides totaux ...g
- dont :
- * Acides gras saturés ... g
- * Acides gras trans ...g
- * Acides gras mono-insaturés ...g
- * Acides gras poly-insaturés ...g
- Cholestérol ...mg

Art. 19. — Les informations nutritionnelles supplémentaires ont pour but de permettre au consommateur de mieux comprendre la valeur nutritionnelle de la denrée alimentaire consommée et d'interpréter la déclaration des éléments nutritifs.

La déclaration sur l'étiquette des informations nutritionnelles supplémentaires à caractère instructif par moyen de symboles, d'images ou de couleurs de groupes de denrées alimentaires, est facultative. Elle ne peut en aucun cas remplacer la déclaration des éléments nutritifs.

Art. 20. — Les seules allégations nutritionnelles autorisées sont celles se rapportant à l'énergie, aux protéines, aux glucides, aux matières grasses et à leurs constituants, aux fibres, au sel et aux autres substances ayant un effet nutritionnel ou physiologique ainsi qu'aux vitamines et sels minéraux pour lesquels une valeur nutritionnelle de référence (VNR) est établie telle que fixée au point 1 de l'annexe I du présent arrêté.

Art. 21. — L'allégation relative à la teneur en éléments nutritifs décrit le niveau d'un élément nutritif contenu dans une denrée alimentaire.

Dans le cas d'une allégation relative à la teneur en éléments nutritifs prévus dans l'annexe II du présent arrêté ou d'une allégation synonyme, les conditions fixées dans cette annexe à l'égard de cette allégation doivent s'appliquer.

Une allégation indiquant qu'une denrée alimentaire est sans le nutriment (x), peut être faite, si celle-ci remplit les conditions fixées pour la mention "sans nutriment (x)" à l'annexe II du présent arrêté.

Art. 22. — Lorsqu'une denrée alimentaire est naturellement à faible teneur ou sans l'élément nutritif qui fait l'objet de l'allégation, le terme décrivant la teneur de cet élément ne doit pas précéder immédiatement le nom de la denrée alimentaire, mais être présenté comme suit : « denrée alimentaire à faible teneur en (nom de l'élément nutritif) » ou « denrée alimentaire sans (nom de l'élément nutritif) ».

Art. 23. — L'allégation nutritionnelle doit reposer sur des preuves scientifiques généralement admises et justifiées. L'intervenant qui mentionne une allégation nutritionnelle doit justifier son emploi.

L'emploi d'une allégation nutritionnelle n'est permis que si l'on peut s'attendre à ce que le consommateur moyen comprenne les effets bénéfiques exposés dans l'allégation.

L'utilisation de toute allégation de santé est conditionnée par l'accord préalable des services habilités chargés de la santé et ce, conformément à la législation et à la réglementation en vigueur.

Art. 24. — Ne constituent pas des allégations nutritionnelles :

- la mention des substances dans la liste des ingrédients ;
- la mention d'éléments nutritifs en tant qu'éléments obligatoires de l'étiquetage nutritionnel ;
- la déclaration quantitative ou qualitative de certains éléments nutritifs ou ingrédients sur l'étiquetage, au cas où elle est prévue par la réglementation en vigueur.

Art. 25. — Les dispositions du présent arrêté entrent en vigueur une (1) année après sa date de publication au *Journal officiel*.

Art. 26. — Le présent arrêté sera publié au *Journal officiel* de la République algérienne démocratique et populaire.

Fait à Alger, le 28 Moharram 1439 correspondant au 19 octobre 2017.

Le ministre du commerce Le ministre de l'industrie
et des mines

Mohamed BENMERADI Youcef YOUSFI

Le ministre de l'agriculture, Le ministre de la santé,
du développement rural de la population
et de la pêche et de la réforme
hospitalière

Abdelkader BOUAZGHI Mokhtar HASBELLAOUI

ANNEXE I

**Valeurs nutritionnelles de référence -besoin (VNR-B) pour les vitamines et les sels minéraux,
les apports journaliers de référence (AJR) en énergie et en certains nutriments et les valeurs nutritionnelles
de référence-maladies non transmissibles (VNR-MNT)**

1-Tableau des valeurs nutritionnelles de référence-Besoin (VNR-B)

Elément nutritif	Unité	Apport journalier de référence (AJR)
Vitamines		
Vitamine A	μg, équivalents d'activité du rétinol (EAR), équivalents du rétinol (ER)	800
Vitamine D	μg	5
Vitamine E	μg	12
Vitamine K	μg	60
Vitamine C	mg	100
Thiamine	mg	1,2
Riboflavine	mg	1,2
Niacine	mg, équivalents de niacine (NE)	15
Biotine	μg	30
Folate	μg, équivalents de folate alimentaire (DFE)	400
Pantothénate	mg	5
Vitamine B6	mg	1,3
Vitamine B12	μg	2,4
Minéraux		
Calcium	mg	1000
Magnésium	mg	310
Potassium	mg	2000
Phosphore	mg	700
Chlorure	mg	800
Fluorure	mg	3,5
Fer	mg	22
Zinc	mg	14
Chrome	μg	40
Iode	μg	150
Cuivre	μg	900
Sélénium	μg	60
Manganèse	μg	3
Molybdène	μg	45

1-a) Quantité significative de vitamines et de sels minéraux :

D'une manière générale, les valeurs suivantes devraient être prises en considération pour décider de ce qui constitue une quantité significative :

- 15 % des valeurs nutritionnelles de référence visées au tableau I par 100 g ou 100 ml dans le cas des produits autres que les boissons et par portion si l'emballage ne contient qu'une seule portion ;
- 7,5 % des valeurs nutritionnelles de référence visées au tableau I par 100 ml dans le cas des boissons.

1-b) Les facteurs de conversion pour les équivalents vitamines

Vitamine	Equivalents alimentaires	
Niacine	1 mg équivalents de niacine (NE) =	- 1 mg de niacine - 60 mg de tryptophane
Folate	1 μ g équivalents de folate alimentaire (DFE) =	- 1 μ g folate alimentaire, - 0,6 μ g d'acide folique ajouté à une denrée alimentaire ou comme complément consommé avec une denrée alimentaire - 0,5 μ g d'acide folique comme complément consommé estomac vide
Vitamine A	1 μ g équivalents d'activité du rétinol (EAR)= ou	- 1 μ g rétinol - 12 μ g β -carotène - 24 μ g autre caroténoïdes provitamine A
	1 μ g équivalents rétinol (ER)=	- 1 μ g rétinol - 6 μ g β -carotène - 12 μ g autre caroténoïdes provitamine A

2- Apports journaliers de référence (AJR) en énergie et en certains nutriments à l'exclusion des vitamines et des sels minéraux (adulte) :

Énergie ou nutriment	Apport journalier de référence
Energie	8 400 kJ (2 000 kcal)
Graisses totales	70 g
Acides gras saturés	20 g
Glucides	260 g
Sucres	90 g
Protéines	50 g
Sel	6 g

3- Les valeurs nutritionnelles de référence-Maladies non transmissibles (VNR-MNT) :**Niveau d'apport à ne pas dépasser****Acides gras saturés** 20g**Sodium** 2000 mg**Niveau d'apport à atteindre****Potassium** 3500 mg

ANNEXE II

Les conditions applicables aux allégations nutritionnelles concernant la teneur en éléments nutritifs

Allégations	Conditions d'utilisation
Faible valeur énergétique	Allégation selon laquelle une denrée alimentaire a une faible valeur énergétique, ou toute autre allégation susceptible d'avoir le même sens pour le consommateur. Elle ne peut être faite que pour un produit contenant, au maximum, 40 kcal (170 kJ) pour 100 g, dans le cas des solides ou, au maximum, 20 kcal (80 kJ) pour 100 ml, dans le cas des liquides. Dans le cas des édulcorants de table, la limite de 4 kcal (17 kJ) par portion, avec des propriétés édulcorantes équivalentes à 6 g de saccharose (approximativement une petite cuillerée de saccharose), s'applique.
Valeur énergétique réduite	Allégation selon laquelle une denrée alimentaire a une valeur énergétique réduite, ou toute autre allégation susceptible d'avoir le même sens pour le consommateur. Elle ne peut être faite que si 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	Allégation selon laquelle une denrée alimentaire n'a pas d'apport énergétique, ou toute autre allégation susceptible d'avoir le même sens pour le consommateur. Elle ne peut être faite que si le produit contient au maximum 4 kcal (17 kJ) pour 100 ml. Dans le cas des édulcorants de table, la limite de 0,4 kcal (1,7 kJ) par portion, ayant des propriétés édulcorantes équivalentes à 6 g de saccharose (approximativement une petite cuillerée de saccharose), s'applique.
Faible teneur en matières grasses	Allégation selon laquelle une denrée alimentaire a une faible teneur en matières grasses, ou toute autre allégation susceptible d'avoir le même sens pour le consommateur. Elle ne peut être faite que si le produit ne contient pas plus de 3 g de matières grasses par 100 g dans le cas des solides ou 1,5 g de matières grasses par 100 ml dans le cas des liquides (1,5 g à 2 g par 100 ml pour le lait partiellement écrémé).
Sans matières grasses	Allégation selon laquelle une denrée alimentaire ne contient pas de matières grasses, ou toute autre allégation susceptible d'avoir le même sens pour le consommateur. Elle ne peut être faite que si le produit ne contient pas plus de 0,5 g de matières grasses par 100 g ou par 100 ml. Cependant, les allégations du type «à X % sans matières grasses» sont interdites.

Allégations	Conditions d'utilisation
Faible teneur en graisses saturées	Allégation selon laquelle une denrée alimentaire a une faible teneur en graisses saturées, ou toute autre allégation susceptible d'avoir le même sens pour le consommateur. Elle ne peut être faite que 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 dans le cas des solides ou à 0,75 g par 100 ml dans le cas des liquides, la somme des acides gras saturés et des acides gras trans ne pouvant pas produire, dans les deux cas, plus de 10% de l'énergie.
Sans graisses saturées	Allégation selon laquelle une denrée alimentaire ne contient pas de graisses saturées, ou toute autre allégation susceptible d'avoir le même sens pour le consommateur. Elle ne peut être faite que si la somme des acides gras saturés et des acides gras trans n'excède pas 0,1 g de graisses saturées par 100 g ou par 100 ml.
Faible teneur en Cholestérol	Allégation selon laquelle une denrée alimentaire a une faible teneur en cholestérol, ou toute autre allégation susceptible d'avoir le même sens pour le consommateur. Elle ne peut être faite que : - si le produit ne contient pas plus de 0,02 g de cholestérol dans 100 g dans le cas des solides ou 0,01g par 100 ml dans le cas des liquides ; et - 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 dans le cas des solides ou à 0,75 g par 100 ml dans le cas des liquides ; et - si la somme des acides gras saturés et des acides gras trans ne pouvant pas produire, dans les cas des solides et des liquides, plus de 10 % de l'énergie.
Sans Cholestérol	Allégation selon laquelle une denrée alimentaire ne contient pas de cholestérol, ou toute autre allégation susceptible d'avoir le même sens pour le consommateur. Elle ne peut être faite que : - si le produit ne contient pas plus de 0,005 g de cholestérol dans 100 g dans le cas des solides ou 0,005 g par 100 ml dans le cas des liquides ; et - 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 dans le cas des solides ou à 0,75 g par 100 ml dans le cas des liquides ; et - si la somme des acides gras saturés et des acides gras trans ne pouvant pas produire, dans les cas des solides et des liquides, plus de 10 % de l'énergie.

Allégations	Conditions d'utilisation
Faible teneur en sucres	Allégation selon laquelle une denrée alimentaire a une faible teneur en sucres, ou toute autre allégation susceptible d'avoir le même sens pour le consommateur. Elle ne peut être faite que si le produit ne contient pas plus de 5 g de sucres par 100 g, dans le cas des solides ou 2,5 g de sucres par 100 ml, dans le cas des liquides.
Sans sucres	Allégation selon laquelle une denrée alimentaire ne contient pas de sucres, ou toute autre allégation susceptible d'avoir le même sens pour le consommateur. Elle ne peut être faite que si le produit ne contient pas plus de 0,5 g de sucres par 100 g, dans le cas des solides ou par 100 ml, dans le cas des liquides.
Sans sucres ajoutés	Allégation selon laquelle il n'a pas été ajouté de sucres à une denrée alimentaire, ou toute autre allégation susceptible d'avoir le même sens pour le consommateur. Elle ne peut être faite que 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'étiquetage : « CONTIENT DES SUCRES NATURELLEMENT PRÉSENTS ».
Pauvre en sodium ou en sel ⁽¹⁾	Allégation selon laquelle une denrée alimentaire est pauvre en sodium ou en sel, ou toute autre allégation susceptible d'avoir le même sens pour le consommateur. Elle ne peut être faite que 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.
Très pauvre en sodium ou en sel ⁽¹⁾	Allégation selon laquelle une denrée alimentaire est très pauvre en sodium ou en sel, ou toute autre allégation susceptible d'avoir le même sens pour le consommateur. Elle ne peut être faite que si le produit ne contient pas plus de 0,04 g de sodium ou de l'équivalent en sel par 100 g ou par 100 ml. Cette allégation ne doit pas être utilisée pour les eaux minérales naturelles.
Sans sodium ou sans sel ⁽¹⁾	Allégation selon laquelle une denrée alimentaire ne contient pas de sodium ou de sel, ou toute autre allégation susceptible d'avoir le même sens pour le consommateur. Elle ne peut être faite que si le produit ne contient pas plus de 0,005 g de sodium ou de l'équivalent en sel par 100 g.
Sans sodium ou sel ajouté ⁽¹⁾	Allégation selon laquelle il n'a pas été ajouté de sodium ou de sel à une denrée alimentaire, ou toute autre allégation susceptible d'avoir le même sens pour le consommateur. Elle ne peut être faite que si le produit ne contient pas de sodium ou de sel ajouté ou tout autre ingrédient contenant du sodium ou 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.

(1) La teneur en équivalent en sel est calculée à l'aide de la formule suivante : $\text{sel} = \text{sodium} \times 2,5$.

Allégations	Conditions d'utilisation
Source de fibres alimentaires	Allégation selon laquelle une denrée alimentaire est une source de fibres, ou toute autre allégation susceptible d'avoir le même sens pour le consommateur. Elle ne peut être faite que si le produit contient, au moins, 3 g de fibres par 100 g ou, au moins, 1,5 g de fibres par 100 kcal.
Riche en fibres alimentaires	Allégation selon laquelle une denrée alimentaire est riche en fibres, ou toute autre allégation susceptible d'avoir le même sens pour le consommateur. Elle ne peut être faite que si le produit contient, au moins, 6 g de fibres par 100 g ou, au moins, 3 g de fibres par 100 kcal.
Source de protéines	Allégation selon laquelle une denrée alimentaire est une source de protéines, ou toute autre allégation susceptible d'avoir le même sens pour le consommateur. Elle ne peut être faite que si 10 %, au moins, de la VNR des protéines sont présents dans la denrée alimentaire par 100 g, dans le cas des solides et 5 % de la VNR des protéines par 100 ml, dans le cas des liquides ou, au moins, 5 % de la VNR des protéines par 100 kcal (12 % de la VNR des protéines par 1 MJ) ou, au moins, 10 % de la VNR des protéines par portion.
Riche en protéines	Allégation selon laquelle une denrée alimentaire est riche en protéines, ou toute autre allégation susceptible d'avoir le même sens pour le consommateur. Elle ne peut être faite que si le produit contient, au moins, deux fois la valeur requise pour l'allégation "source de protéines".
Source de [nom des vitamines] et/ou de [nom des minéraux]	Allégation selon laquelle une denrée alimentaire est une source de vitamines et/ou de minéraux, ou toute autre allégation susceptible d'avoir le même sens pour le consommateur. Elle ne peut être faite que si le produit contient, au moins, 15 % de la VNR [vitamines] et/ou [minéraux] par 100 g dans le cas des solides ou, au moins, de 7,5 % de la VNR [vitamines] et/ou [minéraux] par 100 ml, dans le cas des liquides ou, au moins, 5 % de la VNR [vitamines] et/ou [minéraux] pour 100 kcal (12% de la VNR [vitamines] et/ou [minéraux] par 1 MJ) ou, au moins, 15 % de la VNR [vitamines] et/ou [minéraux] par portion.
Riche en [nom des vitamines] et/ou en [nom des minéraux]	Allégation selon laquelle une denrée alimentaire est riche en vitamines et/ou en minéraux, ou toute autre allégation susceptible d'avoir le même sens pour le consommateur. Elle ne peut être faite que si le produit contient, au moins, deux fois la valeur requise pour l'allégation «source de [NOM DES VITAMINES] et/ou de [NOM DES MINÉRAUX]».

Allégations	Conditions d'utilisation
Contient [nom du nutriment ou d'une autre substance]	Allégation selon laquelle une denrée alimentaire contient un nutriment ou une autre substance ayant un effet nutritionnel ou physiologique pour lequel ou laquelle le présent arrêté ne fixe pas de conditions particulières, ou toute autre allégation susceptible d'avoir le même sens pour le consommateur. Elle ne peut être faite que si le produit respecte toutes les dispositions applicables du présent arrêté. Pour les vitamines et les minéraux, les conditions prévues pour l'allégation «source de» s'appliquent.
Enrichi en [nom du nutriment]	Allégation affirmant que la teneur en un ou plusieurs nutriments, autres que des vitamines ou des minéraux, a été augmentée, ou toute autre allégation susceptible d'avoir le même sens pour le consommateur. Elle ne peut être faite que si : - le produit remplit les conditions applicables à l'allégation «source de» ; et - l'augmentation de la teneur en un ou plusieurs nutriments, autres que des vitamines ou des minéraux est d'au moins, 30 % par rapport à un produit similaire.
Réduit en [nom du nutriment] ⁽¹⁾	Allégation affirmant que la teneur en un ou plusieurs nutriments a été réduite, ou toute autre allégation susceptible d'avoir le même sens pour le consommateur. Elle ne peut être faite que 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 nutritionnelles de référence fixées par l'annexe I du présent arrêté est admissible, ou s'il s'agit de sodium ou d'équivalent en sel, pour lesquels une différence de 25 % est admissible. L'allégation "réduit en graisses saturées", ou toute autre allégation susceptible d'avoir le même sens pour le consommateur. Elle ne peut être faite que : • 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 • 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. Elle 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.

(1) La teneur en équivalent en sel est calculée à l'aide de la formule suivante : $\text{sel} = \text{sodium} \times 2,5$.

Allégations	Conditions d'utilisation
Allégé/Light	Allégation selon laquelle un produit est «allégé» ou «light», ou toute autre allégation susceptible d'avoir le même sens pour le consommateur, 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.
Source d'acide gras oméga-3	Allégation selon laquelle une denrée alimentaire est une source d'acide gras oméga-3, ou toute autre allégation susceptible d'avoir le même sens pour le consommateur. Elle ne peut être faite que si le produit contient, au moins, 0,3 g d'acide alphalinolénique pour 100 g et 100 kcal, ou, au moins, 40 mg d'acide eicosapentaénoïque et d'acide docosa-hexénoïque combinés pour 100 g et 100 kcal.
Riche en acide gras oméga-3	Allégation selon laquelle une denrée alimentaire est riche en acide gras oméga-3, ou toute autre allégation susceptible d'avoir le même sens pour le consommateur. Elle ne peut être faite que si le produit contient, au moins, 0,6 g d'acide alphalinolénique pour 100 g et 100 kcal, ou, au moins, 80 mg d'acide eicosapentaénoïque et d'acide docosa-hexénoïque combinés pour 100 g et 100 kcal.
Riche en graisses mono-insaturées	Allégation selon laquelle une denrée alimentaire est riche en graisses mono-insaturées, ou toute autre allégation susceptible d'avoir le même sens pour le consommateur. Elle ne peut être faite que si le produit contient, au moins, 45 % d'acides gras dérivés de graisses mono-insaturées et si l'énergie fournie par les graisses mono-insaturées représente plus de 20 % de l'apport énergétique du produit.
Riche en graisses poly-insaturées	Allégation selon laquelle une denrée alimentaire est riche en graisses poly-insaturées, ou toute autre allégation susceptible d'avoir le même sens pour le consommateur. Elle ne peut être faite que si le produit contient, au moins, 45 % d'acides gras dérivés de graisses poly-insaturées et si l'énergie fournie par les graisses poly-insaturées représente plus de 20 % de l'apport énergétique du produit.
Riche en graisses insaturées	Allégation selon laquelle une denrée alimentaire est riche en graisses insaturées, ou toute autre allégation susceptible d'avoir le même sens pour le consommateur. Elle ne peut être faite que si le produit contient, au moins, 70 % d'acides gras dérivés de graisses insaturées et si l'énergie fournie par les graisses insaturées représente plus de 20 % de l'apport énergétique du produit.

ANNEXE III

Denrées alimentaires auxquelles ne s'appliquent pas les dispositions du présent arrêté

1. Les produits non transformés qui comprennent un seul ingrédient ou une seule catégorie d'ingrédients ;
2. Les produits transformés ayant, pour toute transformation, été soumis à une maturation, et qui comprennent un seul ingrédient ou une seule catégorie d'ingrédients ;
3. Les eaux destinées à la consommation humaine, y compris celles dont les seuls ingrédients ajoutés sont du dioxyde de carbone et/ou des arômes ;
4. Les plantes aromatiques, les épices ou leurs mélanges ;
5. Le sel et les succédanés de sel ;
6. Les édulcorants de table ;
7. Les infusions (aux plantes ou aux fruits), thés, thés décaféinés, thés instantanés ou solubles ou extraits de thé, thés instantanés ou solubles ou extraits de thé décaféinés, sans autres ingrédients ajoutés que des arômes qui ne modifient pas la valeur nutritionnelle du thé ;
8. Les vinaigres de fermentation et leurs succédanés, y compris ceux dont les seuls ingrédients ajoutés sont des arômes ;
9. Les arômes ;
10. Les additifs alimentaires ;
11. Les auxiliaires technologiques ;
12. Les enzymes alimentaires ;
13. Les substances de gélification ;
14. Les levures ;
15. Les gommes à mâcher ;
16. Les denrées alimentaires, y compris de fabrication artisanale, fournies directement par le fabricant en faibles quantités au consommateur final ou à des établissements de détail locaux fournissant directement le consommateur final.