

FACCO

fediaf
The European
Pet Food Industry

Code de Bonnes Pratiques d'Étiquetage des Aliments pour Animaux Familiers

Octobre 2018

TABLE DES MATIERES

1. Introduction 4
   1.1. Objectifs – Champ d'application – Principes 4
2. Glossaire 5
   2.1. Définitions 5
3. Information sur l'étiquetage 16
   3.1. Objectifs et principes généraux d'un étiquetage 16
   3.1.1. Objectifs de l'étiquette pour l'acheteur 16
   3.1.2. Règles principales d'un étiquetage 16
   3.2. Exigences légales 17
   3.2.1. Mentions obligatoires d'étiquetage pour les aliments pour animaux familiers 17
   3.2.1.1. Description des produits 17
   3.2.1.2. Espèces animales et/ou catégories d'animaux. 18
   3.2.1.3. Mode d'emploi 18
   3.2.1.4. Déclaration des matières premières 19
   3.2.1.5. Additifs 21
   3.2.1.6. Constituants analytiques 24
   3.2.1.7. Tolérances 26
   3.2.1.8. Déclaration des valeurs énergétique et protéique 26
   3.2.1.9. Adresse commerciale 27
   3.2.1.10. Outils de traçabilité 27
   3.2.1.11. Quantités nettes 29
   3.2.1.12. Date de durabilité minimale 29
   3.2.1.13. O.G.M. 30
   3.2.1.14. Aliments pour animaux familiers visant des objectifs particuliers/ ONP/aliments diététiques 31
   3.2.1.15. Aliments biologiques pour animaux familiers 32
   3.2.1.16. Produits vendus en multipacks 32
   3.2.1.17. Échantillons gratuits 33
   3.2.1.18. Articles à mastiquer 34
   3.2.1.19. Information sur la composition destinée au consommateur. 34
   3.2.1.20. Lisibilité. 35
   3.2.1.21. Produits vendus en vrac. 35
   3.2.1.22. Vente au moyen d'une technique de communication à distance (par exemple Internet). 36
   3.2.2. Exigences légales complémentaires. 36
   3.2.2.1. Signe « e » européen. 36
   3.2.2.2. Aliments préparés pour animaux familiers destinés à l'export vers les pays tiers. 37
   3.2.2.3. Étiquetage environnemental. 37
   3.3. Informations facultatives complémentaires 37
   3.4. Exemple d'une chek-list pour l'élaboration d'une étiquette 37
4. Communication hors emballage 38
   4.1. Le produit 38
   4.1.1. Présentation du produit dans la communication hors emballage 38
   4.1.2. Allégations et indications d'étiquetage dans la communication hors emballage 38
   4.2. Le bien-être animal 39
   4.3. Intervenants, possesseurs, professionnels 39
   4.4. Enfants 39
   4.5. Responsabilité sociale en matière de communication 40
5. Allégations 40
   5.1. Objectifs et principes généraux 40
   5.2. Catégories d'allégations 41
   5.2.1. Allégations sur les ingrédients utilisés 41
   5.2.1.1. Allégations sur les composants – composants majeurs 41
   5.2.1.2. Allégations sur les composants – composants mineurs 41
   5.2.1.3. Allégations sur les nutriments et les additifs 42
   5.2.1.4. Allégations « teneur élevée » en ou « faible teneur en » 42
   5.2.2. Allégations negatives ou allegations sur l'absence de matières premières pour aliments pour animaux ou d'autres substances 42
   5.2.2.1. Emploi des termes « Pas de / pas de …. ajouté », «sans/ sans … ajouté », « formulé sans », « fabriqué sans » 42
   5.2.2.2. Emploi des termes « sans ou exempt de » 43
   5.2.3. Allégations comparatives 43
   5.2.3.1. Principes généraux des allégations comparatives 43
   5.2.3.2. Allégations comparatives sur les produits concurrents 44
   5.2.3.3. Allégations sur les teneurs enrichies en/allégées en 44
   5.2.4. Qualificatifs du produit 45

5.2.4.1. Emploi du terme « naturel » 45
5.2.4.2. Emploi du terme « frais » 45
5.2.4.3. Emploi des termes « authentique/véritable », « reel », « origine géographique » 46
5.2.4.4. Emploi des termes biologique ou produit biologiquement 46
5.2.4.5. Emploi du terme « allégé » 46
5.2.5. Allégations fonctionnelles 47
5.2.5.1. Principes généraux des allegations fonctionnelles 47
5.2.5.2. Allégations relatives aux fonctions d'un nutriment 47
5.2.5.3. Allégations relatives au renforcement de fonctions 47
5.2.5.4. Allégations relatives au maintien en bonne santé et à une diminution des risques de maladie 48
5.2.5.5. Objectifs nutritionels particuliers (PARNUTs) et allégations 49
5.3. Règles de justification 49
5.3.1. Généralités 49
5.3.2. Allégations sur la composition 50
5.3.3. Allégations fonctionnelles 51
5.3.3.1. Allégations génériques fonctionnelles 52
5.3.3.2. Allégations fonctionnelles innovantes 52
5.3.4. Allégations sur des aliments à objectifs nutritionnels particuliers 53
5.3.5. Allégations comparatives 53

6. Annexes 54
ANNEXE 1: CATEGORIES DE MATIERES PREMIERES QUI PEUVENT ETRE INDIQUEES A LA PLACE DES NOMS DES MATIERES PREMIERES TELLES QUE DEFINIES DANS LA D. 82/475 54
ANNEXE 2: TOLERANCES POUR LES CONSTITUANTS ANALYTIQUES & LES ADDITIFS 55
ANNEXE 3: NOTE EXPLICATIVE SUR LES OGM 58
ANNEXE 4: POINTS À VÉRIFIER POUR L'ETIQUETAGE D'UN ALIMENT POUR ANIMAUX FAMILIERS 59
ANNEXE 5: ALLÉGATIONS SUR LES INGRÉDIENTS UTILISÉS 60
ANNEXE 6: DOCUMENTATION DE JUSTIFICATION DES ALLEGATIONS 64
ANNEXE 7:SOMMAIRE DES RECOMMANDATIONS RELATIVES A LA LISIBILITE 66
ANNEXE 8: ANNEXE A LA SECTION 3.2.2.1 : MARQUE EUROPEENNE « e » 67
ANNEXE 9: FACTEURS DE CONVESRION DES ADDITIFS ET DES VITAMINES 67
ANNEXE 10: ETIQUETAGE DES CATEGORIES & GROUPES FONCTIONNELS D'ADDITIFS (R. 1831/2003) 70
ANNEXE 11: RÉFÉRENCES RÉGLEMENTAIRES & NON RÉGLEMENTAIRES 72
ANNEXE 12: ETIQUETAGE DES ALIMENTS POUR ANIMAUX FAMILIERS : UN GUIDE POUR LES CONSOMMATEURS 74

Avertissement: Le document original est rédigé en anglais, seule la version anglaise publiée sur le site web de la FEDIAF fait foi. Les informations contenues dans ce document peuvent être traduites par les associations à leur convenance. La FEDIAF ne saurait être responsable pour les erreurs ou omissions liées à la traduction.

1. Introduction

1.1.Objectifs – Champ d'application – Principes

La FEDIAF représente les associations nationales de l'industrie des aliments pour animaux familiers au sein de l'Union européenne, ainsi que de Norvège, de Serbie, et de Suisse. Elle est le porte-parole d'environ 650 sociétés dans toute l'Europe. La FACCO est membre de la FEDIAF.

Le principal objectif de l'industrie européenne des aliments pour animaux familiers est de nourrir ces derniers avec des aliments sains afin qu'ils mènent une vie longue en bonne santé.

Afin d'atteindre cet objectif, la FEDIAF et ses membres s'engagent sur la totalité du processus de fabrication jusqu'à la mise sur le marché des aliments pour animaux familiers ainsi que sur la fourniture de toute information utile au consommateur final.

Les informations données sur l'aliment préparé pour animaux familiers peuvent être communiquées de différentes manières aux consommateurs soit sur l'étiquette ou l'emballage du produit, soit sur des dépliants, via des sites Internet, par la publicité dans les journaux ou à la télévision, etc.

Le Règlement 767/2009 du 13 juillet 2009 concernant la mise sur le marché et l'utilisation des aliments pour animaux, dresse les règles de base et la législation relative à la manière dont cette information doit être fournie. Les Directives 2006/114 et 89/552 relatives aux règles générales en matière de publicité régissent également la publicité des aliments préparés pour animaux familiers, comme les autres produits destinés aux consommateurs.

Les principes communs des Directives européennes ci-dessus indiquent que les informations communiquées, y compris la publicité, doivent être vraies, objectives, quantifiables et qu'elles ne doivent ni induire en erreur ni tromper les consommateurs.

Le règlement 767/2009 prévoit l'établissement d'un code de bonnes pratiques d'étiquetage des aliments pour animaux familiers (ci-après dénommé «le code») afin d'améliorer l'adéquation de l'étiquetage et notamment d'inclure des dispositions relatives aux aspects et aux allégations d'étiquetage volontaire.

Ce code a été approuvé et ratifié pour la première fois par la Commission européenne en octobre 2011, date à laquelle la Commission a publié un communiqué de presse contenant la déclaration suivante:

"Le code d'étiquetage des aliments pour animaux familiers FEDIAF, établi conformément aux principes de la corégulation, vise à assurer une approche harmonisée: au lieu d'avoir 27 interprétations nationales différentes des règles d'étiquetage, le code fournit des indications claires sur la manière dont les dispositions doivent être respectées et appliquées dans toute l'UE "[Communiqué de presse de la Commission européenne du 8 décembre 2011].

L'expérience des membres de la FEDIAF montre qu'il est toujours utile d'avoir un code au niveau européen pour les opérateurs d'aliments pour animaux de compagnie, sur la base de la législation en vigueur dans l'UE et des pratiques de l'industrie en matière de fourniture aux acheteurs d'informations sur les produits alimentaires pour animaux de compagnie et leurs caractéristiques.
Ce Code reprend les trois principes de base de la communication d'un produit :

- l'information aux consommateurs sur l'utilisation du produit,
- les contrôles et l'application des règles,
- la commercialisation et la vente.

Le principal objectif de ce document est d'être un guide pratique de travail qui doit être utilisé en se reportant également aux exigences réglementaires européennes et nationales.

La FEDIAF rappelle qu'il est de la responsabilité des exploitants du secteur de l'alimentation animale ou de la personne responsable de la mise du produit sur le marché d'être en mesure de garantir et justifier avant leur utilisation, toutes allégations, déclarations et graphiques mis en avant. Il convient de noter que les exemples fournis dans ce code ne sont donnés qu'à titre d'illustration; leur utilisation doit dépendre des circonstances, du contexte et de la capacité du fabricant à justifier ces allégations et mises en avant.

Ce Code est revu au moins une fois par an et est mis à jour aussi souvent que nécessaire.

2. Glossaire

2.1.Définitions

Le Glossaire regroupe les définitions des mots-clés utilisées dans ce Code, suivies des références qui sont, par ordre d'importance :

(i) **Législation européene**

(ii) **Codex Alimentarius;**

(iii) **Normes ISO; et**

(iv) **autres documents spécifiés**.

Si nécessaire, les définitions sont adaptées aux aliments préparés pour animaux familiers.

A

Additifs Substances, micro-organismes ou préparations, autres que les matières premières et prémélanges délibérément ajoutés aux aliments pour animaux ou à l'eau pour remplir notamment une ou plusieurs des fonctions visées à l'Article 5 (3) :

- avoir un effet positif sur les caractéristiques des aliments pour animaux ;
- avoir un effet positif sur les caractéristiques des produits d'origine animale ;
- avoir un effet positif sur la couleur des poissons ou oiseaux d'ornement ;
- répondre aux besoins nutritionnels des animaux ;
- avoir un effet positif sur les conséquences environnementales de la production animale ;
- avoir un effet positif sur la production, le rendement ou le bien-être des animaux, notamment en influençant la flore gastro-intestinale ou la digestibilité des aliments pour animaux, ou avoir un effet coccidiostatique ou histomonostatique.

Règlement 1831/2003 Art. 2(2) (a)

Aliment d'allaitement Aliment composé pour animaux administré à l'état sec ou après dilution dans une quantité donnée de liquide, destiné à l'alimentation de jeunes animaux en complément ou en remplacement du lait maternel postcolostral ou à l'alimentation de jeunes animaux tels que les veaux, les agneaux ou les chevreaux de boucherie.

Règlement 767/2009 Art. 3.2(l)

Aliment médicamenteux Tout mélange de médicament(s) vétérinaire(s) et d'aliment(s) préparé préalablement à sa mise sur le marché et destiné à être administré aux animaux sans transformation ultérieure, en raison des propriétés curatives, préventives, ou toutes autres propriétés en vue de restaurer, corriger ou modifier les fonctions physiologiques en exerçant une action pharmacologique, immunologique ou métabolique, ou permettant un diagnostic médical.	Directive 2001/82 Art. 1(6) et (2)
Aliment pour animaux Toute substance ou tout produit- y compris les additifs - transformé, partiellement transformé ou non transformé, destiné à l'alimentation des animaux par voie orale.	Règlement 178/2002 Art. 3.4
Aliment pour animaux familiers Tout produit, transformé, partiellement transformé ou non transformé, destiné à l'alimentation des animaux familiers par voie orale, y compris les articles à mastiquer pour chiens, les aliments composés et les matières premières pour aliments pour animaux.	Adaptation du règlement 178/2002 - Art. 3 (4)
Aliment pour animaux familiers pré conditionnés Unité de vente destinée à être présentée en l'état au consommateur final et aux collectivités, constituée par une denrée alimentaire et l'emballage dans lequel elle a été conditionnée avant sa présentation à la vente, que cet emballage la recouvre entièrement ou partiellement, mais de telle façon que le contenu ne puisse être modifié sans que l'emballage subisse une ouverture ou une modification.	Adapté de la directive 2000/13 – Art. 1(3) (b)
Aliment pour animaux visant des objectifs nutritionnels particuliers (ONP) ou aliments « diététiques » pour animaux familiers Un aliment complet pour animaux capable de répondre à un objectif nutritionnel particulier du fait de sa composition particulière ou de son procédé de fabrication particulier, qui le distingue clairement des aliments pour animaux ordinaires. Les aliments pour animaux visant des objectifs nutritionnels particuliers ne comprennent pas les aliments médicamenteux pour animaux au sens de la directive 90/167/CEE.	Règlement 767/2009 Art. 3.2(o)

Alimentation animale par voie orale Introduction par voie orale dans le tractus gastro- intestinal de produits destinés à l'alimentation des animaux visant à couvrir les besoins nutritionnels de l'animal et/ou à maintenir la productivité des animaux normalement sains.	Règlement 767/2009 Art. 3.2 (b)
Aliments complémentaires Mélange d'aliments qui contiennent des taux élevés de certaines substances et qui, en raison de leur composition, n'assurent la ration journalière que s'ils sont associés à d'autres aliments pour animaux.	Règlement 767/2009 Art. 3.2 (j)
Aliments complets Mélanges d'aliments pour animaux qui, du fait de leur composition, suffisent à assurer une ration journalière.	Règlement 767/2009 Art. 3.2 (i)
Aliments composés Mélange d'au moins deux matières premières pour aliments pour animaux, comprenant ou non des additifs pour l'alimentation animale, qui est destiné à l'alimentation animale par voie orale, sous la forme d'un aliment complet pour animaux ou d'un aliment complémentaire pour animaux.	Règlement 767/2009 Art. 3.2 (h)
Aliments crus pour animaux familiers Aliments pour animaux familiers n'ayant subi aucun processus de conservation, exception faite de la réfrigération et de la congélation.	Règlement 142/2011 Annexe I (21)
Aliments humides Aliments dont le taux d'humidité est égal ou supérieur à 60%.	Définition ancienne dans notre Profession
Aliments minéraux Aliment complémentaire pour animaux contenant au moins 40% de cendres brutes.	Règlement 767/2009 Art. 3.2(k)

Aliments pour animaux génétiquement modifiés (Aliments préparés pour animaux familiers) Denrées alimentaires contenant des OGM, consistant en de tels organismes ou produites à partir d'OGM. Pour les aliments préparés pour animaux familiers qui ne nécessitent pas l'étiquetage « contient des OGM plus le nom de l'aliment génétiquement modifié» ou « produit à partir d'OGM », les opérateurs doivent s'assurer que l'aliment pour animaux familiers ne contient pas, ne consiste pas ou n'est pas produit à partir d'OGM dans une proportion supérieure à 0,9% de chaque substance (ingrédient) incorporé à condition que cette présence soit fortuite (accidentelle, non intentionnelle) ou techniquement inévitable.	Règlement 1829/2003
Aliments secs Aliments dont le taux d'humidité est inférieur à 14%.	Définition ancienne dans notre profession
Aliments semi-humides Aliments dont le taux d'humidité est compris entre 14% et 60%	Définition ancienne dans notre Profession
Allégation nutritionnelle Toute allégation qui fait état, suggère ou implique qu'un aliment possède des propriétés nutritionnelles bénéfiques particulières en raison : (a) de l'énergie (valeur calorique) : i. apportée à un taux réduit ou élevé ii. non apportée et/ou (b) des nutriments ou autres substances qu'il : i. Contient ii. contient dans des proportions réduites ou élevées iii. ne contient pas	Définition ancienne dans notre profession
Allégations L'étiquetage et la présentation des matières premières pour aliments des animaux et des aliments composés pour animaux peuvent attirer particulièrement l'attention du consommateur sur la présence ou l'absence d'une substance dans l'aliment pour animaux, sur une caractéristique ou un processus nutritionnel particulier ou sur une fonction spécifique liée à l'un de ces éléments.	Règlement 767/2009 Art. 13

Animal familier Animal non producteur de denrées alimentaires appartenant à une espèce qui est nourrie, élevée ou détenue, mais qui, normalement, n'est pas utilisée pour la consommation humaine dans la Communauté.

Règlement 767/2009 Art. 3.2(f)

Nota : sans que l'énumération soit exhaustive, et prenant en compte les habitudes culturelles, les animaux suivants sont considérés comme des animaux familiers selon la définition réglementaire ci-dessus : chiens, chats, furets, poissons et oiseaux d'ornement, amphibiens, reptiles, rongeurs, lapins nains, invertébrés.

Adaptation du règlement 998/2003 - Annexe I

Animaux non producteurs de denrées alimentaires Tout animal qui est nourri, élevé ou détenu, mais qui n'est pas utilisé pour la consommation humaine, tels que les animaux à fourrure, les animaux familiers et les animaux détenus dans les laboratoires, les zoos ou les cirques.

Règlement 767/2009 Art. 3.2(d)

Articles à mastiquer pour animaux familiers Les produits destinés à être mâchés par les animaux familiers, et élaborés à partir de peaux non tannées d'ongulés ou d'autres matières d'origine animale.

Règlement 142/2011 Annexe I (17)

Autorité compétente Autorité d'un État membre ou d'un pays tiers désignée pour effectuer les contrôles officiels.

Règlement 142/2011 Annexe I (17)

Auxiliaire technologique Toute substance qui n'est pas consommée comme un composant alimentaire en tant que tel, utilisée délibérément dans la transformation de matières premières, d'aliments ou de leurs ingrédients/composants pour répondre à un certain objectif technologique pendant le traitement ou la transformation et pouvant avoir pour résultat la présence non intentionnelle, mais techniquement inévitable de résidus de cette substance ou de ses dérivés dans le produit final, à condition que ces résidus n'aient pas d'effet néfaste sur la santé animale, la santé humaine ou l'environnement, et n'aient pas d'effets technologiques sur le produit fini.

Règlement 1831/2003 Art. 2.2 (h))

B

Bloggo Nom de marque hypothétique d'aliments pour animaux familiers.

C

Chaîne d'alimentation pour animaux familiers Les différentes étapes et opérations entrant dans la transformation, la distribution et la manutention d'un aliment pour animaux familiers et de ses matières premières/additifs, de la production à la consommation.	EN ISO 22000 :2005(E)
Client Personne qui achète des produits ou des services, par exemple un partenaire commercial. Organisation ou personne qui achète des aliments préparés pour animaux familiers.	ISO 9000
Communication hors étiquetage Toute représentation écrite, verbale et visuelle telle que brochure, document, dépliant internet, publicité, matériel utilisé sur le point de vente ou matériel promotionnel.	Adaptation du règlement 767/2009 - Art 3 (2) (s)
Composant mineur Un composant mineur est une matière première qui, seulement ajoutée en petites quantités, contribue à la valeur nutritionnelle, à l'apparence ou à l'appétence d'un aliment pour animaux familiers.	Définition ancienne dans la profession
Composant majeur Un composant mineur est une matière première qui, seulement ajoutée en petites quantités, contribue à la valeur nutritionnelle, à l'apparence ou à l'appétence d'un aliment pour animaux familiers.	Définition ancienne dans la profession
Composé (lorsqu'il est mentionné dans le contexte des oligo-éléments) Un composé est un mot utilisé pour décrire une substance qui libère un oligo-élément. Par exemple, il n'est pas possible dans la pratique d'ajouter un oligo-élément tel que le zinc sous sa seule forme de zinc. À des fins nutritionnelles, il doit être ajouté sous forme de composé tel que le sulfate de zinc.	Définition interne à la FEDIAF
Consommateur Personnes et familles qui achètent et reçoivent des aliments pour satisfaire leurs besoins personnels.	CODEX STAN 1-1985 (REV. 1-1991)

D

Date de durabilité minimum Période durant laquelle la personne responsable de l'étiquetage garantit que, dans des conditions de conservation appropriées, l'aliment pour animaux conserve ses propriétés déclarées; une seule date de durabilité minimale peut être indiquée pour l'aliment pour animaux considéré dans son ensemble et est déterminée en fonction de la date de durabilité minimale de chacun de ses composants.

Règlement 767/2009, Art. 3.2 (q)

Durée de vie du produit Période pendant laquelle le produit garde sa salubrité microbiologique et ses qualités organoleptiques à une température d'entreposage donnée. Elle dépend des dangers identifiés pour le produit considéré, du traitement par la chaleur ou par d'autres procédés de conservation appliqués sur ce produit, de sa méthode de conditionnement et des autres barrières ou facteurs inhibiteurs utilisés.

D'après Codex Alimentarius, Code d'Usages en matière d'hygiène pour les aliments réfrigérés conditionnés de durée de conservation prolongée CAC/RCP 46-(1999)

E

Entreprise du secteur de l'alimentation animale Toute entreprise publique ou privée assurant, dans un but lucratif ou non, des opérations de production, de fabrication, de transformation, d'entreposage, de transport ou de distribution d'aliments pour animaux, y compris tout producteur agricole produisant, transformant ou entreposant des aliments destinés à l'alimentation des animaux sur sa propre exploitation.

Règlement 178/2002 Art. 3.5

Étiquetage L'attribution de mentions, d'indications, de marques de fabrique ou de commerce, d'images ou de signes à un aliment pour animaux par le placement de ces informations sur tout support se référant à l'aliment ou accompagnant celui-ci, comme un emballage, un récipient, un écriteau, une étiquette, un document, une bague, une collerette ou l'internet, y compris à des fins publicitaires.

Règlement 767/2009 Art. 3.2 (s)

Étiquette Une marque, un signe, une image ou un autre descriptif, écrit, imprimé, inscrit au pochoir, apposé, gravé ou appliqué sur l'emballage ou le récipient contenant un aliment pour animaux ou joint à celui-ci.

Règlement 767/2009 Art. 3.2 (t)

Exploitant du secteur de l'alimentation animale Personne physique ou morale chargée de garantir le respect des prescriptions du présent règlement dans l'entreprise du secteur de l'alimentation animale qu'elle contrôle.

Règlement 767/2009 Art. 3.2 (a)

H

Hygiène des aliments pour animaux Les mesures et conditions nécessaires pour se prémunir contre les dangers et garantir le caractère propre à la consommation animale d'un aliment pour animaux, compte tenu de l'utilisation qui en est prévue.

Règlement 767/2009 Art. 3 (a)

L

Lot Une quantité identifiable d'aliments pour animaux dont il est établi qu'elle présente des caractéristiques communes, telles que l'origine, la variété, le type d'emballage, l'emballeur, l'expéditeur ou l'étiquetage, et, dans le cas d'un processus de production, une quantité de produits fabriquée dans une seule usine en utilisant des paramètres de production uniformes ou plusieurs de ces quantités lorsqu'elles sont produites en ordre continu et entreposées ensemble.

Règlement 767/2009 Art. 3.2(r)

M

Matières contaminées Aliments pour animaux dont la teneur en substances indésirables est supérieure aux niveaux acceptables en vertu de la directive 2002/32.

Règlement 767/2009 Art. 3.2 (p)

Matières premières pour aliments pour animaux Les produits d'origine végétale ou animale dont l'objectif principal est de satisfaire les besoins nutritionnels des animaux, à l'état naturel, frais ou conservés, et les dérivés de leur transformation industrielle, ainsi que les substances organiques ou inorganiques, comprenant ou non des additifs pour l'alimentation animale, qui sont destinés à être utilisés pour l'alimentation des animaux par voie orale, soit directement en l'état, soit après transformation, ou pour la préparation d'aliments composés pour animaux ou en tant que supports des prémélanges.

Règlement 767/2009 Art 3.2 (g)

Mélangeur (principe du) Déclaration des matières premières basée sur leur poids/leur pourcentage mis en œuvre au moment de leur emploi dans la préparation de l'aliment pour animaux familiers.	Adaptation du Règlement 1169/2011 Art. 18 (1)
Mise sur le marché Détention de denrées alimentaires ou d'aliments pour animaux en vue de leur vente, y compris l'offre en vue de la vente ou toute autre forme de cession, à titre gratuit ou onéreux, ainsi que la vente, la distribution et les autres formes de cession proprement dites.	Règlement 178/2002 Art. 3.8
Multipack Un ensemble d'unités individuelles non destinées à être vendues séparément.	Adaptation du Règlement 1169/2011 Art. 21 (7)

O

O.G.M. Organisme, à l'exception des êtres humains, dont le matériel génétique a été modifié d'une manière qui ne s'effectue pas naturellement par multiplication et/ou par recombinaison naturelle.	Directive 2001/18 Art. 2 (2)
Organisme génétiquement modifié tel que défini à l'article ci-dessus de la directive 2001/18, à l'exclusion des organismes obtenus par le recours aux techniques de modification génétique énumérées à l'annexe I B de ladite directive.	Règlement 1829/2003

P

Pavé légal Indications d'étiquetage à caractère obligatoire figurant dans leur totalité (ou avec un renvoi s'il est autorisé) à un endroit bien visible de l'emballage, facilement identifiable, et n'étant pas cachées par d'autres informations.	Règlement 767/2009 Art. 14
Prémélanges Mélanges d'additifs pour l'alimentation animale ou mélanges d'un ou de plusieurs additifs pour l'alimentation animale avec des matières premières pour aliments pour animaux ou de l'eau utilisées comme supports qui ne sont pas destinés à l'alimentation directe des animaux.	Règlement 1831/2003 Art. 2.2 (e)

Présentation La forme, l'aspect ou l'emballage de l'aliment pour animaux et les matériaux d'emballage utilisés pour celui- ci, ainsi que la façon dont il est présenté et le cadre dans lequel il est disposé.	Règlement 767/2009 Art. 3.2(u)
Produit fini Aliment obtenu à l'issue du procédé de fabrication dans l'usine de production d'aliments pour animaux familiers.	EN ISO 22000 :2005 (E)
Publicité comparative Toute publicité qui, explicitement ou implicitement, identifie un concurrent ou des biens ou services offerts par un concurrent.	Directive 2006/114 Art. 2c

R

Ration journalière La quantité totale moyenne d'aliments nécessaire par jour pour un animal d'une espèce, d'une catégorie d'âge et d'un style de vie ou d'activité donnés, pour satisfaire l'ensemble de ses besoins énergétiques et nutritionnels.	Adaptation pour les aliments préparés pour animaux familiers du règlement 1169/2011, Art.18.1
Récipient hermétiquement clos Un récipient conçu et prévu pour éviter toute contamination par des micro-organismes tels que la boite métallique, la barquette, le tétra-pack, le sachet, etc.	Règlement 142/2011 Annexe I, (51)

S

Sécurité des aliments pour animaux Assurance que les aliments pour animaux familiers ne seront pas nocifs pour l'animal, l'être humain ou l'environnement lors de leur préparation et/ou leur ingestion selon leur destination.	EN ISO 22000 :2005 (E)
Sous-produits animaux pour la fabrication des aliments pour animaux familiers Cadavres entiers ou parties d'animaux ou produits d'origine animale non destinés à la consommation humaine, y compris les ovules, les embryons et le sperme.	Règlement 1069/2009 Art. 3.1

Substance indésirable Substance ou matière, à l'exception d'agents pathogènes, contenues dans et/ou sur l'aliment pour animaux familiers présentant un danger pour la santé animale ou humaine, ou pour l'environnement ou qui serait susceptible de nuire à la production animale.	Directive 2002/32 Art. 2 (I)
Support Substance utilisée pour dissoudre, diluer, disperser ou modifier physiquement de toute autre manière un additif pour l'alimentation animale afin de faciliter son maniement, son application ou son utilisation sans modifier sa fonction technologique et sans avoir elle- même de rôle technologique.	Règlement 767/2009 Art. 3.2(m)

T

Traçabilité Capacité de retracer, à travers toutes les étapes de la production, de la transformation et de la distribution, le cheminement d'une denrée alimentaire, d'un aliment pour animaux, d'un animal producteur de denrées alimentaires ou d'une substance destinée à être incorporée (ou susceptible de l'être) dans une denrée alimentaire ou un aliment pour animaux.	Règlement 178/2002 Art.3 (15)
Capacité de suivre des OGM et des produits élaborés à partir d'OGM, à tous les stades de leur mise sur le marché, le long de la chaîne de production et de distribution.	Règlement 1830/2003

V

Variation analytique Variabilité inhérente du degré de précision fourni par toute méthode d'analyse définie et / ou officielle, c'est-à-dire dans quelle mesure la méthode est reproductible dans un laboratoire ou entre laboratoires différents.	Définition interne à la FEDIAF
Viande Muscle squelettique.	Règlement 68/2013

3. Information sur l'étiquetage

3.1.Objectifs et principes généraux d'un étiquetage

L'étiquette est le moyen de communication le plus important et le plus souvent utilisé pour communiquer avec l'acheteur, les partenaires commerciaux et les autorités de contrôle.

3.1.1. Objectifs de l'étiquette pour l'acheteur

Le principal objectif d'un étiquetage est de faciliter l'acte d'achat d'un consommateur en lui délivrant une information claire, concise, exacte, vraie et honnête sur la composition, les caractéristiques et le mode d'emploi d'un produit.

3.1.2. Règles principales d'un étiquetage

Règles générales	Références légales et utiles
L'étiquetage d'un produit doit être conforme à toute législation en vigueur.	
La langue utilisée doit être au moins la langue officielle ou l'une des langues officielles de l'État membre ou de la région dans lesquels le produit est mis sur le marché. N.B. : même si la Règlementation autorise une seule langue officielle, il est recommandé de vérifier localement, par exemple en Belgique la possibilité d'utiliser le néerlandais et le français.	R. 767/2009 Art. 14.1
Toutes les versions linguistiques du règlement (CE) n° 767/2009 sont disponibles sur EURLex (dans les versions consolidées avec les dernières modifications) ainsi que pour le catalogue des matières premières pour aliments des animaux (dont l'utilisation est facultative) Règlement 68/2013	
Le vocabulaire utilisé doit être facilement compréhensible par le consommateur moyen.	
Les informations doivent être rédigées et représentées (illustrations/symboles…) de façon claire, visible, lisible, non ambiguë et dans des termes facilement compréhensibles par le client. Toute information et explication complémentaires doivent être immédiatement disponibles sur demande du consommateur.	
Les aliments préparés pour animaux familiers ne doivent pas être décrits ou présentés en des termes, illustrations ou autres moyens faux ou trompeurs.	
L'étiquetage des aliments préparés pour animaux familiers ne doit pas être présenté de manière confuse, exagérée, ou susceptible d'induire en erreur, soit directement, soit indirectement, soit par implication.	
L'étiquetage doit clairement indiquer que le produit est destiné aux animaux familiers	
L'étiquetage doit aussi mentionner le mode d'emploi approprié du produit	
L'étiquetage doit aussi mentionner le mode d'emploi approprié du produit. Par exemple, le mode d'emploi ainsi que le mode de conservation, le cas échéant	

3.2.Exigences légales

3.2.1. Mentions obligatoires d'étiquetage pour les aliments pour animaux familiers

Les indications d'étiquetage à caractère obligatoire figurent dans leur totalité à un endroit bien visible de l'emballage facilement identifiable et ne sont pas cachées par d'autres informations. Elles sont affichées dans une couleur, une police et une taille telles qu'aucune partie des informations n'est cachée ou mise en relief, à moins qu'une telle variation vise à attirer l'attention sur des mises en garde (R. 767/2009, Art. 14.1 & 2).

3.2.1.1. Description des produits

Règles générales	Références légales et utiles
Le type d'aliment pour animaux : « matière première pour aliments des animaux », « aliment complet pour animaux » ou « aliment complémentaire pour animaux », selon le cas : • pour les « aliments complets pour animaux », la désignation « aliment d'allaitement complet » peut être utilisée, • pour « aliments complémentaires pour animaux », les dénominations ci-après peuvent être utilisées: « aliment minéral » ou « aliment d'allaitement complémentaire », • pour les animaux familiers ; autres que les chats et les chiens, les dénominations « aliment complet pour animaux » ou « aliment complémentaire pour animaux » peuvent être remplacées par la dénomination « aliment composé pour animaux ».	R. 767/2009, Art. 15a
Expressions synonymes dans certaines langues **A.** Pour les aliments pour animaux : • en allemand, « Einzelfuttermittel » peut être remplacée par « Futtermittel-Ausgangserzeugnis » ; • en grec, « πρώτη ύλη ζωοτροφών » peut être remplacée par « απλή ζωοτροφή »; • en italien, « materia prima per mangimi » peut être remplacée par « mangime semplice » ; • en tchèque, « produkty ke krmeni » peut être remplacée par « krmiva ». **B.** Les expressions suivantes sont autorisées pour désigner des aliments pour animaux familiers : • en croate, « hrana za kućne ljubimce »; • en néerlandais, « samengesteld voeder » ; • en anglais, « pet food » ; • en estonien, « lemmikloomatoit »; • en hongrois, « állateledel » ; • en italien, « alimento » ; • en polonais, « karma » ; • en slovène, « hrana za hišne živali » ; • en espagnol, « alimento » ; • en finnois, « lemmikkieläinten ruoka » ; • en tchèque, « kompletní krmná směs » peut être remplacé par « kompletní krmivo « et « doplňková krmná směs » peut être remplacée par « doplňkové krmivo » ; • en bulgare, «храна». **NOTA :** Les producteurs d'aliments pour animaux familiers ne contenant pas de matières d'origine animale mais qui transforment des protéines animales dans le même site de production doivent appliquer le même étiquetage que pour les aliments préparés pour animaux familiers afin de se conformer à la législation sur les encéphalopathies spongiformes transmissibles. Les aliments crus pour animaux familiers doivent porter la mention « destinés aux animaux familiers seulement ».	R. 767/2009, Annexe II Point 3a) & b) R. 999/2001 Annexe IV, III D R. 142/2011 Annexe VIII, Chapitre II, point 2 (b) (vii)

3.2.1.2. Espèces animales et/ou catégories d'animaux.

Règles générales	Références légales et utiles
L'espèce animale ou la catégorie d'animal à laquelle l'aliment préparé pour animaux est destiné.	
L'espèce cible ou la catégorie d'animaux doit être clairement identifiable. Cela peut également inclure une indication du stade de la vie de l'animal, le cas échéant. **Exemples** : • Bloggo aliment préparé pour hamsters • Bloggo aliment complet pour chiens adultes • Bloggo aliment complet pour chiens • Bloggo aliment complet pour chatons • Bloggo aliment compose pour hamsters	R. 767/2009 Art. 17.1 (a) R. 767/2009 Annexe II, point 3b

3.2.1.3. Mode d'emploi

Règles générales	Références légales et utiles
Le mode d'emploi indiquant la destination de l'aliment pour animaux.	
• Les producteurs doivent également indiquer la nécessité de mettre de l'eau fraîche à disposition lorsque la ration est composée d'aliments secs. • Il est recommandé d'indiquer le mode de conservation du produit, les conditions ambiantes pouvant altérer la qualité du produit. Il convient d'envisager de préciser le mode de conservation du produit une fois ouvert. **Exemples :** • Pour un aliment en conserve, donner à température ambiante et placer le reste au réfrigérateur • Pour les aliments secs, une fois ouvert, refermer correctement et conserver dans un endroit frais et sec. • Pour une utilisation appropriée, le mode d'emploi doit indiquer la ration journalière nécessaire à l'animal en fonction de son âge, de son mode de vie et de sa taille • Pour les aliments autres que destinés aux chiens et chats et qui ne sont pas étiquetés « complet » ou « complémentaire » selon la définition de l'article 15 alinéa 3 du règlement 767/2009, le mode d'emploi sera adapté aux espèces animales auxquelles l'aliment est destiné. • Le mode d'emploi des aliments complémentaires pour animaux et des matières premières pour aliments pour animaux contenant des additifs dans des proportions supérieures aux teneurs maximales fixées pour les aliments complets pour animaux doit préciser la quantité maximale : o en grammes ou kilogrammes ou en unités de volume d'aliment complémentaire et de matières premières pour aliments des animaux par animal par jour, ou o en pourcentage de la ration journalière, ou o en kilogrammes d'aliments complets pour animaux ou en pourcentage d'aliments complets pour animaux de manière à garantir le respect des teneurs maximales journalières de chaque additif pour l'alimentation animale, • Les fabricants devraient prendre en considération, lors de la fourniture des guides d'alimentation, la pertinence des instructions pour tous les animaux pouvant être couverts par un nom de groupe d'animaux, tel que «poisson d'ornement».	R. 767/2009 Art. 17.1 (b) R. 767/2009, Annexe II 4

3.2.1.4. Déclaration des matières premières

Règles générales	Références légales et utiles
Pour les aliments composés pour animaux familiers, les matières premières s'expriment soit par leur nom spécifique soit par l'indication de la catégorie à laquelle elles appartiennent (selon la Directive 82/475) par ordre décroissant pondéral, le pourcentage incorporé pouvant être indiqué.	
La liste des matières premières et des catégories est précédée de l'intitulé « Composition ».	R. 767/2009 Art. 17.1(e)
A.Déclaration par noms spécifiques. La liste comprend la dénomination de chaque matière première, par ordre de poids décroissant (principe du mélangeur). Cette liste peut inclure le pourcentage pondéral.	R. 767/2009 Art. 17.1(e) R. 767/2009 Art. 16.1(a) et Art. 24.5
Lorsque les matières premières sont utilisées sous forme concentrée ou déshydratée, elles doivent être déclarées en considérant leur poids sous forme concentrée ou déshydratée. La matière première incorporée sous forme déshydratée ou concentrée doit être clairement identifiée. Les termes « séché », « en poudre », « farine » ou termes similaires sont autorisés lorsqu'ils indiquent clairement que le composant a été déshydraté ou concentré. La description doit clairement indiquer le procédé/l'état de la matière déshydratée. **Exemples :** • Poudre de tomates • Flocons séchés de pomme • Poudre de foie de poulet <u>Se référer à l'annexe V pour plus d'exemples et de plus amples informations</u>	R. 767/2009 Art. 24 5
Dans la composition, la dénomination d'une matière première peut être remplacée par un terme plus familier pour le consommateur en lieu et place du terme technique utilisé dans le catalogue ou le registre des matières premières. Il convient alors de décrire la matière première sans induire l'acheteur en erreur. Nota: (1) 3.2.1.1. Il n'est pas obligatoire d'utiliser uniquement les termes du catalogue des matières premières. (2) Veuillez noter que le catalogue de matières premières pour aliments des animaux est disponible dans toutes les langues officielles de l'UE sur EURLex: Règlement 68/2013. Ce pourrait être un guide de référence utile pour les étiquettes multilingues. Si la dénomination d'une matière première répertoriée dans le Catalogue des matières premières pour aliments pour animaux) est utilisée alors toutes les dispositions applicables dudit catalogue sont respectées. La matière doit : • correspondre aux descriptions/spécifications du Catalogue • respecter les procédés de fabrication s'ils sont associés au nom de la matière dans le glossaire du Catalogue • si nécessaire, un qualificatif est ajouté (par exemple : protéine hydrolysée de poulet) Le nom/l'étiquetage et la présentation de la matière première ne doivent pas induire en erreur le consommateur conformément aux exigences d'étiquetage du Catalogue des matières premières pour animaux.	R. 767/2009, Art. 17.2 (c) R. 68/2013, R. 767/2009, Art. 24.5

Règles générales	Références légales et utiles
B.Déclaration par catégories Le nom spécifique de la matière première peut être remplacé par l'indication de la catégorie à laquelle elle appartient conformément aux définitions établies. **Exemple :** viandes et sous-produits animaux **Voir annexe 1 : les catégories de matières premières.** **Déclaration.** L'utilisation de l'une de ces deux formes de déclaration devrait, par souci de cohérence, exclure l'utilisation de l'autre, sauf dans les cas suivants • lorsqu'une matière première particulière est mise en avant ; • lorsqu'une des matières premières utilisées n'appartient à aucune des catégories qui ont été définies. Dans ce cas, la matière première désignée par son nom spécifique est citée par ordre d'importance pondérale décroissante par rapport aux catégories. **Exemples :** persil séché Et voir l'article ci-dessous « Cas particulier » De plus, l'utilisation du terme « minéraux » est autorisée en cas de déclaration des matières premières par leurs noms spécifiques. **C.Cas particulier** La dénomination et le pourcentage pondéral d'une matière première pour aliments pour animaux doivent être indiqués si la présence de la matière première en question est mise en relief dans le cadre de l'étiquetage au moyen de mots, d'images ou de graphiques **Exemple** : lorsque le mot « foie » ou une allégation d'espèce animale, par exemple au bœuf, est mise en relief sur l'étiquette, la déclaration suivante doit figurer dans la composition « viandes et sous-produits animaux (foie X%) » ou « viandes et sous- produits animaux (bœuf X%).	D. 82/475 R. 767/2009, Art. 17.25 (a)
Pour les aliments constitués d'une seule matière première (articles à mastiquer, aliments crus…) la matière doit être déclarée par son nom spécifique.	
La nature du traitement peut être précisée. **Exemples :** • Matière première : Oreilles de porc • Matière première : Couenne de porc séchée • Matière première : Foie de bœuf (congelé) • Grappes de millet : pour oiseaux d'ornement S'il s'agit d'une matière première, les indications ci-dessous doivent être étiquetées: • Le terme «matière première pour aliments pour animaux» et son nom, compte tenu du Catalogue de matières premières (s'il y est mentionné). • Le nom ou la raison sociale et l'adresse du responsable de l'étiquetage. • Le numéro d'agrément (voir chapitre 3.2.1.10). • Le numéro de lot ou de référence du lot (voir chapitre 3.2.1.10). • La quantité nette, le cas échéant (voir chapitre 3.2.1.11). • La liste des additifs (voir chapitre 3.2.1.5). • La date de durée minimale des additifs (autres que technologiques) incorporés. • Les constituants analytiques doivent être indiqués conformément à l'annexe V du règlement 767/2009 ou selon les indications spécifiques du Catalogue des matières premières, en annexe, partie C, colonne « déclaration obligatoire ».	R. 767/2009, Art. 15, 16

3.2.1.5. Additifs

Règles générales	Références légales et utiles
Les additifs ayant un taux maximum légal d'incorporation pour les animaux non-producteurs de denrées alimentaires doivent être déclarés sur l'étiquette lorsqu'ils sont ajoutés. Tout autre additif n'ayant pas de maximum legal peut être déclaré volontairement lorsqu'il est ajouté.	
Seuls les additifs autorisés pour les espèces concernées (ou toutes espèces) sont autorisés. N.B.: Les additifs sont actuellement soumis au processus de réautorisation de la Commission européenne (qui comprend une évaluation des risques par l'EFSA). Ceci doit être pris en compte lorsqu'ils sont déclarés par l'étiquetage et lors de l'établissement de groupes fonctionnels.	R. 767/2009, Annexe VII.I.
A. Quels additifs déclarer?	
1. Déclarations obligatoires	
• Les additifs pour lesquels une teneur maximale est fixée pour au moins une espèce d'animal non-producteur de denrées alimentaires. Exemple: un additif autorisé pour un aliment pour chats sans taux maximum pour les chats mais figurant avec un taux maximum pour un autre animal familier ou un animal non producteur de denrées alimentaires, doit être déclaré sur l'étiquette (voir annexe 9).	Annexe VII.I.1a
Note sur la Vitamine A : La vitamine A a un maximum légal pour les aliments d'allaitement, sans précision sur l'espèce animale concernée. La vitamine A doit donc être étiquetée sur les aliments d'allaitement destinés aux animaux de compagnie. Il est recommandé d'étiqueter la vitamine A sur les autres aliments pour animaux de compagnie destinés aux jeunes animaux avant le sevrage. Pour les autres aliments pour animaux de compagnie, en l'absence de maximum légal, l'étiquetage en vitamine A n'est pas obligatoire.	
• Les additifs appartenant aux catégories : o des additifs zootechniques o des coccidiostatiques et histomonostatiques	Annexe VII.I.1b
• Les additifs pour lesquels la teneur maximale recommandée définie pour les espèces cibles est dépassée.	Annexe VII.I.1c
• Tout autre additif dont la présence est mise en évidence dans le cadre de l'étiquetage au moyen de mots, d'images ou de graphiques.	Annexe VII.I.4
Spécificités d'étiquetage pour les vitamines, les pro-vitamines et les substances bien définies chimiquement ayant un effet similaire avec des pertes de traitement:	
• Certains additifs, comme les vitamines, peuvent être declarés dans la rubrique "Additifs" avec une valeur supérieure à la teneur maximale définie dans la réglementation lorsque des pertes liées à la fabrication nécessitent des niveaux plus élevés, afin de maintenir les critères nutritionnels dans le produit fini. Dans ce cas, les fabricants doivent être en mesure de prouver que le produit fini est conforme au maximum légal lors de la mise sur le marché.	Annexe VII.I.2
• Les vitamines, les pro-vitamines et les substances chimiquement bien définies ayant un effet similaire peuvent être étiquetées sous la rubrique «Constituants analytiques» avec la quantité garantie jusqu'à la fin de la durée de vie du produit au lieu de la rubrique «Additifs».	Annexe VII.I. Dernière section

Règles générales	Références légales et utiles
Les spécificités d'étiquetage pour les additifs prévues dans la colonne "Teneur minimale / maximale" de leur règlement d'autorisation respectif (par exemple, certains oligo-éléments): la quantité déclarée de tels additifs est la quantité ajoutée de la substance indiquée dans la colonne "minimum / maximum", c'est-à-dire que, pour les oligo-éléments, il s'agit de la quantité de l'élément et non de la quantité du composé. Si aucun nom de substance n'est indiqué dans la colonne «minimum / maximum», la quantité ajoutée de composé doit être indiquée. **2. Déclarations facultatives** • Tous les autres additifs. • Voir paragraphe 3.2.1.6 (Constituants analytiques)	
B.Comment déclarer les additifs ?	R. 767/2009, Art. 15 (f)
1. Déclarations obligatoires Les additifs doivent toujours être déclarés avec les autres informations réglementaires. **Le titre « additifs » doit figurer avant la liste des additifs.** • Le nom du groupe fonctionnel ou la catégorie, par exemple « vitamines » ou « additifs nutritionnels » (voir annexe 10 concernant les catégories et les groupes fonctionnels ainsi que les abréviations autorisées). • Le nom et / ou le numéro tels que spécifiés dans la législation autorisant l'additif. • Pour les vitamines, il est possible d'utiliser le nom d'usage, par exemple: Vitamine A, vitamine E, vitamine B6, plutôt que le nom chimique complet et / ou le numéro. • La quantité ajoutée de l'additif [voir la partie A ci-dessus]. Il incombe aux fabricants de déterminer les unités appropriées pour la quantité (par exemple, mg / kg, mg / l, UI / kg, comme indiqué dans l'acte d'autorisation). **Exemples : « Oligo-éléments » ou « Additifs nutritionnels », suivis par exemples de :** Exemple 1: la quantité de sulfate de zinc heptahydrate est de 500 mg/kg, ce qui correspond à 110 mg/kg de zinc sous sa forme d'élément. • 3b604/ sulfate de zinc heptahydrate, zinc: 110 mg/kg • 3b604/Zinc, 110 mg/kg, • Zinc (sulfate de zinc heptahydrate): 110 mg/kg • Zn (sulfate de zinc heptahydrate): 110 mg/kg • sulfate de zinc heptahydrate (Zinc: 110 mg/kg) • sulfate de zinc heptahydrate (Zn: 110 mg/kg) • 3b604 (Zinc: 110 mg/kg) • 3b604 (Zn: 110 mg/kg) • sulfate de zinc heptahydrate: 500 mg/kg (Zinc: 110 mg/kg) • sulfate de zinc heptahydrate: 500 mg/kg (Zn: 110 mg/kg) • 3b604: 500 mg/kg (Zinc: 110 mg/kg) • 3b604: 500 mg/kg (Zn: 110 mg/kg)	R. 767/2009, Art. 15 (f) Annexe VII. I.1

Règles générales	Références légales et utiles
Exemple 2: étiquetage d'un oligo-élément quand celui-ci est présent sous plusieurs formes • Chélate de cuivre de l'hydroxy-analogue de la méthionine; chélate de cuivre de la glycine, hydratée: cuivre 30 mg / kg • 3b4.10, E4 / cuivre 30 mg / kg (chélate de cuivre de glycine, hydratée; 3b4.10) • Cuivre 30 mg / kg (chélate de cuivre de glycine, hydratée; 3b4.10) • Cu 30 mg / kg (chélate de cuivre de glycine, hydratée; 3b4.10) **« Vitamines » ou « Additifs nutritionnels » suivi, par exemples, de:** • Vitamine D3 1000 IU/kg, • 3a671/Vitamine D3 1000 IU/kg • 3a671 1000 IU/kg • 3a671/Vitamine D3 1000 IU/kg • Cholécalciférol 1000 IU/kg • 3a671/Cholécalciférol 1000 IU/kg • Vitamine D3/Cholécalciférol 1000 IU/kg La déclaration des vitamines peut être faite en utilisant le terme «Vitamines» et la quantité ajoutée doit être exprimée dans l'unité utilisée dans l'acte d'autorisation avec l'utilisation des facteurs de conversion. Si aucune unité n'est spécifiée, les fabricants doivent sélectionner l'unité la plus appropriée. Nota : Les codes d'identification des additifs changent de format. « E4 » qui couvrait des composants du cuivre sera et a déjà été partiellement changé en « 3b4.10 » pour le chélate de cuivre de l'hydroxy-analogue de méthionine. Certains codes (E nombres) continuent d'exister. Ils seront progressivement remplacés. Afin d'éviter des changements d'étiquetage, il est recommandé de déclarer par le nom de l'additif tant que le nouveau code d'identification n'est pas disponible. Les nouveaux codes d'identification peuvent cependant être identifiés dans le Registre communautaire des additifs. Plusieurs langues peuvent être combinées (voir exemples en annexe 9). Multiple languages can be combined **(see example Annex 9).** **Dérogation pour les aliments préparés pour animaux familiers,** • Les additifs des groupes fonctionnels «conservateurs», «antioxydants», «arômes» et «colorants» avec une teneur maximale légale ou dépassant le niveau maximal recommandé peuvent éventuellement être déclarés par le groupe fonctionnel correspondant. • Dans ce cas, la personne responsable de l'étiquetage doit communiquer à l'acheteur, à la demande de ce dernier, les noms et/ou le numéro d'identification, la quantité ajoutée et le groupe fonctionnel de l'additif (voir la section « Information au consommateur sur la composition » 3.2.1.19). **2. Déclarations volontaires** • Si un additif est déclaré de manière volontaire dans la rubrique "Additifs", son nom doit être indiqué à minima. Pour les arômes, le groupe doit être indiqué à minima. • La déclaration volontaire des additifs sensoriels ou nutritionnels déclenchent toutes les mentions d'étiquetage obligatoires.	Annexe VII.I.5 Annexe VII.I.7 Annexe VII.I.9

Règles générales	Références légales et utiles
Remarques : Si un additif appartient à plus d'un groupe fonctionnel, sera déclaré le groupe fonctionnel ou la catégorie correspondant à sa fonction principale dans l'aliment. Si un additif est déclaré à la fois dans les additifs et dans les constituants analytiques, il est envisageable que deux valeurs différentes soient déclarées – le quantité ajoutée dans la liste des additifs et la teneur totale à la fin de la durée de vie du produit dans les constituants analytiques. La législation exige que les quantités ajoutées d'additifs soient étiquetées. En raison des pertes de production, du choix des matières premières et des pertes de durée de vie, il est peu probable que dans certains cas la quantité analysée corresponde à la quantité indiquée dans la section Additifs. Il est rappelé que les documents sur la quantité ajoutée dans la recette doivent être mis à la disposition des autorités de contrôle à leur demande.	Annexe VII. II, 2
Les additifs sensoriels ou nutritionnels, s'ils figurent également sous «Constituants analytiques», doivent être déclarés avec leur quantité totale à la fin de la durée de vie du produit.	R. 767/2009, Art8.1
C.Spécificités pour les aliments complémentaires. • Dans les aliments complémentaires, les additifs peuvent être incorporés à des concentrations supérieures c'est-à-dire dans des proportions allant jusqu'à 100 fois la teneur maximale fixée pour les aliments complets pour animaux. Si l'aliment complémentaire contient un additif dans des proportions supérieures aux teneurs maximales fixées pour les aliments complets pour animaux, la quantité maximale d'aliment complémentaire à donner à l'animal doit être précisée. Le mode d'emploi des aliments complémentaires garantit le respect des teneurs maximales respectives en additifs pour l'alimentation animale dans la ration journalière. • Si l'aliment complémentaire contient un additif qui dépasse de 100 fois la teneur maximale fixée pour les aliments complets, le produit doit être approuvé comme étant à objectif nutritionnel particulier. Si le produit n'est pas approuvé comme aliment visant des objectifs nutritionnels particuliers, il peut être commercialisé comme prémélange et non comme aliment complémentaire.	R. 767/2009, Art8.2

3.2.1.6. Constituants analytiques

Règles générales	Références légales et utiles
La déclaration obligatoire des constituants analytiques sera déterminée en fonction du type d'aliment et/ou de l'espèce animale cible.	
La liste des constituants analytiques doit être précédée de l'intitulé « Constituants analytiques » **A.La teneur en eau** doit être déclarée dans le cas où elle dépasse : • 7% dans les aliments d'allaitement et autres aliments composés pour animaux ayant une teneur en produits laitiers supérieure à 40%, • 5% dans les aliments minéraux ne contenant pas de substances organiques, • 10% dans les aliments minéraux contenant des substances organiques, • 14% dans les autres aliments pour animaux.	R. 767/2009, Annexe VII.II.1 R. 767/2009, Art. 15 (g) et Annexe I.6

<table>
<tr><th>Règles générales</th><th>Références légales et utiles</th></tr>
<tr><td colspan="3">La déclaration est facultative si la teneur en eau de l'aliment composé n'excède pas les limites décrites au paragraphe ci-dessus.

B.Les cendres insolubles dans l'acide hydrochlorique doivent être précisées lorsque leur taux excède 2,2% de matière sèche

C.Autres constituants analytiques dans les aliments composés
N.B. Il est recommandé de vérifier le règlement 767/2009 dans la langue locale pour connaître la désignation correcte des constituants analytiques.</td><td>R. 767/2009, Art. 4 (3) et Annexe I.5

R. 767/2009, Annexe VII.II.1</td></tr>
<tr><td>Type d'aliments pour animaux</td><td>Constituants analytiques</td><td>Espèces</td><td></td></tr>
<tr><td>Aliments complets pour animaux</td><td>• Protéine brute ou protéine
• Cellulose brute
• Matières grasses brutes et/ou teneur en matières grasses
• Cendres brutes ou matières minérales ou matières inorganique</td><td>Chats, chiens
Chats, chiens
Chats, chiens
Chats, chiens</td><td>R. 767/2009, Annexe II.5 (les synonymes)</td></tr>
<tr><td>Aliments complémentaires pour animaux - Minéraux</td><td>• Calcium
• Sodium
• Phosphore</td><td>Toutes les espèces
Toutes les espèces
Toutes les espèces</td><td></td></tr>
<tr><td>Autres aliments complémentaires pour animaux</td><td>• Protéine brute ou protéine
• Cellulose brute
• Matières grasses brutes et/ou teneur en matières grasses
• Cendres brutes ou matières minérales ou matières inorganiques</td><td>Chats, chiens
Chats, chiens
Chats, chiens
Chats, chiens</td><td></td></tr>
<tr><td colspan="3">Pour les aliments complets ou complémentaires pour animaux autres que les chiens et chats la déclaration des constituants analytiques est facultative.

N.B.
Si la valeur protéique est indiquée, cette indication doit être effectuée selon la méthode UE, si elle est disponible, ou selon la méthode officielle nationale de l'État membre dans lequel l'aliment pour animaux est mis sur le marché, si elle est disponible.

S'ils sont indiqués dans la rubrique des constituants analytiques, les additifs nutritionnels et sensoriels sont déclarés sous l'intitulé « constituants analytiques » en indiquant leur quantité totale, les vitamines, les pro-vitamines et les substances à effet analogue chimiquement bien définies sont déclarées en indiquant la quantité garantie à la fin de la durée de vie du produit.

En Allemand, « analytische Bestandteile » peut être remplacé par « Inhaltsstoffe ».
En Suédois, « Analytiska beståndsdelar » peut être remplacé par « Analyserat innehåll »</td><td>R. 767/2009, Annexe VII.II.3

R. 767/2009, Annexe VII.I.2 et II.2

R. 767/2009, Annexe VII, note de page (1)</td></tr>
</table>

3.2.1.7. Tolérances

Règles générales	Références légales et utiles
Les tolérances sont admises pour les écarts entre les valeurs afférentes à la composition d'une matière première pour aliments pour animaux ou d'un aliment composé pour animaux indiquées dans le cadre de l'étiquetage et les valeurs découlant des analyses réalisées dans le cadre des contrôles officiels effectués conformément à l'Art. 11.5 (et à l'annexe IV) du Règlement 767/2009.	
• Les tolérances indiquées dans l'Annexe 2 de ce Code englobent les écarts techniques et analytiques. o Tolérances inévitables : – de lot à lot, – dans les matières premières, – durant le procédé de fabrication. o Variations d'analyse • Lorsqu'une différence est constatée entre les valeurs analytiques et les valeurs déclarées d'une matière première déclarée dans la composition sur l'étiquette, les tolérances applicables sont reprises en annexe 2. • Il convient de considérer que la quantité d'additifs indiquée sur l'étiquette ne correspondra pas toujours aux résultats d'analyse pour diverses raisons, notamment: o La teneur en substances naturellement présentes dans les matières premières, o Les baisses de quantité au cours de la transformation et de la durée de conservation du produit (vitamines, antioxydants, etc.), Les tolérances ne sont pas destinées à permettre des écarts excessifs à la baisse ou à la hausse entre les valeurs afférentes à la composition du produit. Voir Annexe 2	R. 767/2009, Art. 11.5 et Annexe IV

3.2.1.8. Déclaration des valeurs énergétique et protéique

Règles générales	Références légales et utiles
Les valeurs énergétique et protéique peuvent être déclarées.	
Si la valeur énergétique et/ou la valeur protéique sont indiquées, cette indication doit être effectuée selon la méthode CE, si elle est disponible, ou selon la méthode officielle nationale de l'État membre dans lequel l'aliment pour animaux est mis sur le marché, si elle est disponible. Les méthodes de calculs recommandées peuvent être trouvées dans les Lignes Directrices Nutritionnelles FEDIAF pour chiens et chats.	R. 767/2009, Annexe VII.II.3 *Lignes directrices nutritionnelles FEDIAF pour chiens et chats*

3.2.1.9. Adresse commerciale

Règles générales	Références légales et utiles
Le nom ou la raison sociale et l'adresse de l'exploitant du secteur de l'alimentation animale responsable de l'étiquetage doivent être imprimés sur l'emballage	R. 767/2009 Art. 15 (b).
• L'indication du pays de production est facultative. • Pour les importations en provenance des pays tiers, il est recommandé d'indiquer le pays de production. • Pour les exportations vers les pays tiers, les règles exprimées par les autorités de ces pays doivent être suivies. • Pour les produits fabriqués en Union Européenne, l'étiquetage « Fabriqué en U.E. » est accepté pour tous les États membres de l'U.E. et cette formulation est également acceptée pour les produits importés en Suisse« Fabriqué dans l'espace économique européen » est également acceptable pour des pays membres de l'espace comme la Norvège ou le Liechtenstein **Exemples :** Fabriqué au Maroc, Fabriqué en U.E	

3.2.1.10. Outils de traçabilité

Règles générales	Références légales et utiles
Pour des objectifs de traçabilité, les numéros de lot et d'agrément attribués à l'établissement de production doivent être imprimés sur l'emballage, en sus de l'adresse commerciale comme prévu au point 3.2.1.9.	
A.Le numéro de lot ou le numéro de référence du lot. Le numéro de lot peut être numérique ou alphanumérique. Un « lot » : une quantité de produit fabriquée dans un seul établissement ou une seule usine en utilisant des paramètres de production uniformes — ou plusieurs de ces quantités lorsqu'elles sont entreposées ensemble — et qui peut être identifiée à des fins de rappel et de retraitement ou d'élimination au cas où les tests révéleraient que cela est nécessaire. Cependant, le lot ne peut excéder un jour (24 heures) de production. Un numéro de lot peut être composé, par exemple, de la date / heure de fabrication, du numéro de séquence, du numéro de ligne ou de tout autre identifiant permettant la traçabilité. **Exemples:** • Date / heure: 02/04/14 15:26 • Jour de l'année, ligne: 283 CH6 • Autre: 55BX37B Il n'est pas nécessaire que le numéro de lot apparaisse dans le pavé légal, mais une référence à l'endroit où il peut être trouvé doit être apposée. **Exemple** : n° de lot : voir sur le couvercle.	R. 767/2009, Art. 15 (d) *Guide de Bonnes Pratiques de Fabrication FEDIAF - Chapitre 4* R. 767/2009, Art. 3 (2) (r) R. 767/2009, Art. 21 (2)

Règles générales	Références légales et utiles
B. Le numéro d'agrément. **1.** S'il est disponible, le numéro d'agrément de l'unité de production attribué conformément au Règlement 1069/2009 ou 183/2005 (Art.10). Si une personne responsable de l'étiquetage possède plusieurs numéros d'agrément, elle utilise celui accordé conformément au Règlement183/2005. Si aucun numéro n'a été attribué dans le cadre des réglementations ci-dessus, les fabricants peuvent utiliser, d'une manière volontaire, un numéro d'agrément national ou en obtenir un selon les termes de l'article 24 du règlement 1069/2009. Dans tous les cas, il est conseillé d'ajouter les abréviations/numéros ISO des pays de production (par exemple NL pour les Pays-Bas, ou 208 pour le Danemark) comme préfixe du numéro d'agrément.	R. 767/2009, Art. 15 (c) R. 1069/2009, Art.24 R. 183/2005, Annexe V.2
2. Dans les cas où le producteur n'est PAS la personne responsable de l'étiquetage, les indications suivantes sont fournies : i. le nom ou la raison sociale et l'adresse du producteur OU, ii. le numéro d'agrément du producteur visé au point B1 ci-dessus. Si ce numéro n'est pas disponible, un numéro d'identification attribué par l'autorité compétente à la demande du producteur ou de l'importateur du secteur de l'alimentation animale.	R. 767/2009 Art 17.1 (c)
3. Il n'est pas nécessaire que le **numéro d'agrément de l'établissement** soit porté dans le pavé légal, mais une référence à l'endroit où il peut être trouvé doit y figurer. **Exemple** : n° d'agrément : voir au-dessus du couvercle. Si aucun numéro d'agrément, d'enregistrement ou d'identification n'a été attribué à l'établissement de transformation, le nom et l'adresse de l'établissement doivent être indiqués.	R. 767/2009 Art. 21.2

3.2.1.11. Quantités nettes

Règles générales	Références légales et utiles
La quantité nette ou volume net est exprimé(e) en unités de masse pour les produits solides et en unités de masse ou de volume pour les produits liquides	
• Les expressions « poids net » ou « volume net » avant les indications numériques ne sont pas obligatoires. **Exemple** : 420 g ou poids net : 420 g.	R. 767/2009, Art. 15 (e)
• Ci-dessous la taille des chiffres à utiliser en fonction de la masse ou du volume net : o 6 mm si la quantité nominale est supérieure à 1000 g ou 1000 ml o 4 mm si elle est comprise entre 1000 g ou 1000 ml et 200 g ou 200 ml exclus, o 3 mm si elle est comprise entre 200 g ou 200 ml et 50 g ou 50 ml exclus, o 2 mm si elle est inférieure ou égale à 50 g ou 50 ml.	D. 76/211, Annexe I 3.1
• La quantité nette peut figurer sur l'emballage ailleurs que dans le cadre réservé aux spécificités particulières d'étiquetage. L'endroit où ces indications se trouvent est alors signalé. Voir section 3.2.2.1 de ce Code relatif au signe « e » européen.	R. 767/2009, Art. 21.2
• Si cette pratique commerciale est couramment établie, il n'est pas nécessaire d'indiquer le poids net sur des aliments préparés vendus normalement en nombre d'unités. Dans ce cas, le nombre d'unités doit être étiqueté. **Exemple** : 5 oreilles de porc.	D. 76/211, Art. 4.2

3.2.1.12. Date de durabilité minimale

Règles générales	Références légales et utiles
Pour tous les aliments préparés, la date de durabilité minimale doit être indiquée par les mentions suivantes :	
• La mention « à utiliser avant… », suivie de l'indication de la date (jour, mois et année), dans le cas des aliments pour animaux qui sont microbiologiquement très périssables qui, après la date indiquée, seront considérés comme dangereux. • La mention « à utiliser de préférence avant… », suivie de l'indication de la date (mois et année), dans le cas des autres aliments.	R. 767/2009, Art. 17.1 (d) R. 178/2002, Art. 15 (2)
La mention numérique des dates suit l'ordre suivant : jour, mois et année. Elle doit être indiquée sur l'étiquette au moyen d'une des abréviations suivantes : • « JJ/MM/AA » dans le cas des aliments pour animaux qui sont microbiologiquement très périssables, • « MM/AA » ou « JJ/MM/AA » dans le cas des autres aliments. **De plus,** si la date de fabrication est fournie dans le cadre de l'étiquetage, la date de durabilité minimale peut également être indiquée sous la forme suivante : « … (durée en jours ou en mois) après la date de fabrication ».	R. 767/2009, Annexe II.2
Note : merci de vous référer aux versions linguistiques afférentes pour le vocabulaire national officiel. La date de durabilité minimale peut figurer sur l'emballage en dehors du pavé légal. L'endroit où ces indications se trouvent est alors signalé. **Exemples :** • à utiliser de préférence avant: voir sur le couvercle. • à utiliser de préférence avant: voir l'estampillage sur …	R. 767/2009, Art. 21.2

3.2.1.13. O.G.M.

Règles générales	Références légales et utiles
Les aliments préparés pour animaux familiers contenant des OGM, consistant en de tels organismes ou produits à partir d'OGM, doivent être étiquetés.	
Chaque aliment qui entre dans la composition d'un aliment pour animaux est soumis aux règles suivantes :	R. 1829/2003, Art. 25
A. Pour les composants génétiquement modifiés ou contenant des OGM, la mention « [nom de l'organisme] génétiquement modifié » apparaît entre parenthèses juste après le nom spécifique de l'aliment. **Exemples** : • maïs (génétiquement modifié) ou • céréales (dont maïs génétiquement modifié).	
B. Pour les composants produits partir d'OGM, la mention « produit à partir de [nom de l'organisme] génétiquement modifié » apparaît entre parenthèses juste après le nom spécifique de l'aliment. **Exemples** : • huile de soja (produite à partir de soja génétiquement modifié) ou • huiles et graisse (dont huile de soja produite à partir de soja génétiquement modifié). Cette mention peut aussi figurer dans une note au bas de la liste des aliments. Elle est imprimée dans une police de caractères ayant au moins la même taille que celle de la liste des composants.	R. 1829/2003, Art. 24.2, 3, 4
C. pour les produits pré emballés, génétiquement modifiés ou contenant des OGM, la mention « Ce produit contient des OGM » ou « Ce produit contient du (nom de l'organisme) génétiquement modifié » doit figurer sur l'étiquette.	R. 1830/2003, Art 4 (6)
D. Pour les produits non pré emballés présentés au consommateur, la mention « Ce produit contient des OGM » ou « Ce produit contient du (nom de l'organisme) génétiquement modifié » doit figurer sur, ou à côté du présentoir du produit.	R. 1830/2003, Art 4 (6)
Tolerances Des tolérances ont été établies selon lesquelles il n'y a pas obligation d'indiquer la présence d'OGM sur les étiquettes. Cependant, ceci n'est possible qu'en prouvant que la présence de cette matière présente un caractère fortuit ou techniquement inévitable. Les exploitants doivent être à même de démontrer aux autorités compétentes qu'ils ont pris des mesures adéquates pour éviter la présence de telles matières. Les tolérances qui doivent s'appliquer à chacune des matières premières sont les suivantes : ne pas excéder 0,9% pour les OGM autorisés dans l'Union européenne. N.B. : Les allégations telles que « sans OGM » ne sont pas admises (voir 5.2.2.2). **Voir Annexe 3.**	

3.2.1.14. Aliments pour animaux familiers visant des objectifs particuliers/ ONP/aliments diététiques

Règles générales	Références légales et utiles
Exigences impératives complémentaires en matière d'étiquetage applicables aux aliments pour animaux visant des objectifs nutritionnels particuliers à faire figurer avec les indications statutaires sur l'emballage, sur le conteneur ou sur l'étiquette.	
• La description du produit (voir section 3.2.1.1)	R. 767/2009, Art. 15 a & Art. 18 a
• Le qualificatif « diététique », accompagnant le type de l'aliment, i.e. «aliment complet» ou «aliment complémentaire», selon le cas,	
• La destination précise, en indiquant l'objectif nutritionnel particulier, comme défini dans la partie B, colonne 1 de la directive 2008/38,	D. 2008/38, Annexe B, colonne 1
• L'indication des caractéristiques essentielles de l'aliment. Lorsque l'objectif nutritionnel particulier peut être atteint par plusieurs caractéristiques nutritionnelles (notées par « et/ou »), prévues dans la partie B, colonne 2 de la directive 2008/38, une ou la totalité des caractéristiques listées peut être indiquée.	D.2008/38, Annexe, A.1 et 2 D. 2008/38, Annexe A.1 et 8
• Les déclarations exigées en colonne 4 de l'annexe concernant l'objectif nutritionnel particulier en indiquant le nom précis de la substance. Dans le cas d'additifs autorisés, dont la quantité doit être étiquetée dans la rubrique « constituants analytiques », cette quantité est soit celle présente à l'état naturel s'il n'y a pas d'ajout, soit la quantité totale, celle ajoutée et celle présente à l'état naturel.	D. 2008/38, Annexe, A.4 D. 2008/38, Annexe, A.5
• Si la colonne 4 de l'annexe Partie B concernant l'aliment à objectifs nutritionnels particuliers prévoit qu'une substance doit être étiquetée puisque « ajouté », celle-ci doit être précisée si l'ajout a pour objectif de satisfaire à l'objectif nutritionnel particulier.	D. 2008/38, Annexe, A.6 et 7
• La déclaration des constituants analytiques requis dans la colonne 4 de l'annexe Partie B concernant l'aliment à objectif nutritionnel particulier doit être quantitative.	D. 2008/38, Annexe, B, colonne 5
• La durée recommandée de l'utilisation de l'aliment, soit la période, soit la durée précise. Dans le cas d'un aliment complémentaire à objectifs nutritionnels particuliers, des indications sur l'équilibre de la quantité journalière figurent dans le mode d'emploi du produit. Une mention indiquant qu'il convient de demander l'avis d'un expert en alimentation animale ou d'un vétérinaire avant d'utiliser l'aliment pour animaux ou de prolonger son utilisation.	R. 767/2009, Art. 18 c
En sus:	
• L'étiquette ou le mode d'emploi de l'aliment à des fins nutritionnelles particulières doit porter l'indication "il est recommandé de demander l'avis d'un expert en nutrition ou d'un vétérinaire avant de l'utiliser", complétée par "ou avant la prorogation de la durée d'utilisation", selon le cas. Les détails dans l'annexe de la directive 2008/38 peuvent stipuler que cette déclaration peut être omise;	D. 2008/38, Annexe, A (3) & R. 767/2009, Art. 13 (1) & 13 (3) (b) (concernant les allégations)
• L'étiquetage des aliments à objectifs nutritionnels particuliers peut, en outre, mettre en relief la présence ou la faible teneur d'un ou de plusieurs constituants analytiques ou additifs qui caractérisent l'aliment. Dans ce cas, la teneur minimale ou la teneur maximale du ou des constituants analytiques exprimée en pourcentage du poids de l'aliment doit être clairement indiquée dans la liste des constituants analytiques déclarés.	R. 767/2009, Annexe VII.I.3 R. 767/2009, Art. 18 (a)
Exemples : • sodium : 0,5% • soutien de la fonction hépatique en cas d'insuffisance hépatique chronique.	

Règles générales	Références légales et utiles
• le qualificatif « diététique » est réservé aux seuls aliments pour animaux à objectifs nutritionnels particuliers. Les qualificatifs autres que « diététiques » sont interdits dans l'étiquetage et la présentation de ces aliments. • Nonobstant les dispositions de l'article 17.42 c (R. 767/2009), la déclaration des ingrédients peut être fournie sous forme de catégories regroupant plusieurs ingrédients, même si la déclaration de certains ingrédients par leur nom spécifique est requise pour justifier les caractéristiques nutritionnelles de l'aliment. **Exemples :** • viandes et sous-produits animaux (poulet : source de protéines) • soutien de la fonction hépatique en cas d'insuffisance hépatique chronique.	

3.2.1.15. Aliments biologiques pour animaux familiers

Règles générales	Références légales et utiles
Dans l'attente de l'intégration de règles détaillées concernant la fabrication d'aliments pour animaux familiers dans les règlements 834/2007 et 889/2008 relatifs aux productions biologiques, les règles nationales ou, à défaut, les standards privés, acceptés ou reconnus par les États membres, peuvent s'appliquer.	Art. 95 [5] du R. 889/2008
Le logo production biologique de l'UE ne peut pas être utilisé dans l'étiquetage, la présentation ou la publicité pour les aliments pour animaux familiers.	
Les règles s'appliquant à l'utilisation du terme « biologique » s'appliquent à tout terme suggérant que les aliments préparés pour animaux familiers sont produits à partir de ou avec des composants biologiques (par exemple : « bio », « biologique », « éco », etc.).	

3.2.1.16. Produits vendus en multipacks

Règles générales	Références légales et utiles
Pour les besoins de ce Code, en ce qui concerne les aliments pour animaux familiers vendus en emballages contenant plusieurs unités de produits, les indications peuvent ne figurer que sur l'emballage extérieur et non sur chaque unité, pour autant que le poids total combiné du paquet n'excède pas 10 kilogrammes.	
Néanmoins, les emballages individuels contenus dans le multipack doivent comporter au minimum les indications suivantes : • le type d'aliment, • l'espèce animale ou la catégorie d'animaux à laquelle il est destiné, • le numéro référence du lot, • la date de durabilité minimale, • la quantité nette, • les conditions de stockage spécifiques ou appropriées. Le suremballage doit comporter l'ensemble des déclarations obligatoires et une indication mentionnant que les unités ne peuvent être vendues séparément.	R. 767/2009 Art. 21.7 R. 767/2009, Art. 15 (a) & Art. 17.1 (a) Art. 15 (d) Art. 17.1 (d) Art. 15 (e)

3.2.1.17. Échantillons gratuits

Règles générales	Références légales et utiles
Légalement, les échantillons d'aliments préparés pour animaux familiers distribués à titre gratuit suivent les mêmes règles d'étiquetage.	
Étiquetage • Les échantillons doivent, en conséquence, être entièrement étiquetés (voir annexe pour les informations standard à indiquer et ci-dessous). • En supplément, quand la législation locale l'impose, la mention « Échantillon gratuit – ne peut être vendu » ou équivalent doit apparaître en évidence pour être conforme à la législation locale. Cela ne s'applique pas aux produits gratuits ou aux cadeaux. • Toutes les informations ci-dessus doivent être rédigées dans la langue locale compréhensible par le consommateur qui reçoit les échantillons. Elles doivent également être lisibles et facilement visibles. **Disponibilité de l'information** Les exigences ci-dessus ne sont pas nécessaires, en cas d'utilisation d'unités provenant d'un multipack comme échantillons puisque les informations complètes d'étiquetage sont normalement indiquées sur le suremballage et non sur les unités. Comme le consommateur ne recevra pas le suremballage, il sera important de s'assurer qu'il disposera des informations complètes par d'autres moyens. Les informations relatives à l'étiquetage doivent apparaître, soit : • sur l'emballage du produit lui-même, ou • sur une étiquette apposée sur l'emballage, ou • sous toute autre forme écrite que le consommateur peut retenir, par exemple un sticker/dépliant. Il est recommandé, en plus d'une des options ci-dessus, que les informations suivantes devraient apparaître sur au moins chaque unité : • le type d'aliment, • l'espèce ou la catégorie d'animal, • le numéro de lot ou de référence du lot, • la durée de vie minimale • la quantité nette, • les conditions de stockage si spécifiques ou appropriées.	R. 767/2009 Art. 4.2 (b)

3.2.1.18. Articles à mastiquer

Règles générales	Références légales et utiles
En raison de leur origine et de leur nature comestible, ces produits doivent être étiquetés soit en tant qu'aliment complémentaire, soit en tant que matière première pour aliment pour animaux (lorsqu'ils ne sont composés que d'une seule matière première). L'étiquetage doit être adéquat et approprié pour éviter de tromper le consommateur (voir chapitre 3.2.1.4). Le mode d'emploi doit être adapté à l'utilisation spécifique de cette catégorie de produit. Ces articles sont généralement destinés à : • Distraire l'animal, **Exemple :** aliment comestible destiné au plaisir de mâcher sans apport calorique significatif. • Accomplir des actions mécaniques, **Exemple :** pour nettoyer les dents, pour adoucir (limer) les dents des rongeurs. • Transférer/transmettre/… des substances bénéfiques/utiles. Exemple : + pour une haleine fraiche.	

3.2.1.19. Information sur la composition destinée au consommateur.

Règles générales	Références légales et utiles
Un numéro de téléphone gratuit ou tout autre moyen de communication approprié doit être indiqué sur l'étiquette afin de permettre au consommateur d'obtenir certaines informations complémentaires aux mentions obligatoires.	
« Tout autre moyen approprié » que le numéro de téléphone gratuit peut être par exemple un site internet, une adresse e-mail, une adresse postale… Ces « certaines informations » peuvent être : • le nom, le numéro d'identification et le groupe fonctionnel des additifs dont la déclaration n'est pas obligatoire selon le chapitre 3.2.1.5 A. Cette information doit également être communiquée sur demande dans le cas de conservateurs, antioxygènes et colorants étiquetés uniquement par leur groupe fonctionnel, • les matières premières pour aliments pour animaux qui y sont contenues et qui sont désignées par catégorie.	R. 767/2009, Art. 19 (a) & (b), Annexe VII, I, 6

3.2.1.20. Lisibilité.

Règles générales	Références légales et utiles
La personne responsable des mentions d'étiquetage doit s'assurer de la visibilité et de la lisibilité des informations sur l'étiquette sur le point de vente.	R. 767/2009, Art. 19 (a) & (b),Annex VII, I, 6
Les indications d'étiquetage sont affichées dans une couleur, une police et une taille appropriées telles qu'aucune partie des informations n'est cachée. Tous les détails de l'étiquetage doivent être lisibles par le consommateur moyen. Afin d'améliorer la lisibilité, toute innovation dans l'étiquetage, y compris les étiquettes « détachables/recollables » (qui doivent être apposées à une extrémité de l'emballage) est possible à condition que les informations suivantes soient visibles au premier regard: • marque, • type d'aliment, • espèce animale ou catégorie d'animaux à laquelle il est destiné, • quantité nette, • numéro référence du lot/date de durabilité minimale, • illustrations donnant aux consommateurs les moyens d'obtenir les autres informations obligatoires disponibles en ouvrant des étiquettes recollables faisant figurer des informations sur leur verso. Voir Annexe 7	R. 767/2009 Art. 14.1

3.2.1.21. Produits vendus en vrac.

Règles générales	Références légales et utiles
Les matières premières pour aliments pour animaux et les aliments composés pour animaux commercialisés en vrac ou dans des emballages ou récipients non fermés conformément à l'article 23, paragraphe 2 du règlement 767/2009, sont accompagnés d'un document contenant toutes les indications d'étiquetage à caractère obligatoire prévues par le présent règlement.	R. 767/2009, Art. 11.2
Lorsque les matières premières pour aliments pour animaux ou les aliments composés pour animaux sont vendus en quantités jusqu'à 20 kg et que toutes les informations de l'étiquetage sont affichées au point de vente, les informations suivantes doivent être fournies à l'acheteur au plus tard sur ou avec la facture: • Pour les matières premières pour aliments pour animaux: le type de matière première, le nom de la matière première et la déclaration obligatoire prévue à l'annexe V du Règlement 767/2009. • Pour les aliments composés: Le type d'aliment, l'espèce ou la catégorie d'espèce à laquelle l'aliment est destiné, les instructions pour une utilisation correcte.	R. 767/2009, Art. 21.6

3.2.1.22. Vente au moyen d'une technique de communication à distance (par exemple Internet).

Règles générales	Références légales et utiles
Lorsque des aliments pour animaux sont mis en vente au moyen d'une technique de communication à distance telle que définie à l'article 6 de la directive 2011/83, les indications d'étiquetage à caractère obligatoire requises par le présent règlement, à l'exception de celles visées aux Articles 15(b), (d), (e), et 16 (2)(c), ou 17(1)(d) du règlement 767 /2009 figurent sur le support de la vente à distance ou sont fournies par d'autres moyens appropriés avant la conclusion d'un contrat à distance. Les exceptions concernent : • le nom ou la raison sociale et l'adresse (Art. 15 (b)), • le numéro de lot (Art. 15 (d)), • la quantité nette (Art. 15 (e)), • la date de durabilité minimale pour les additifs ou pour l'aliment (Art. 16.2 (c) or Art. 17.1 (d). Néanmoins, ces indications sont fournies au plus tard au moment de la livraison des aliments pour animaux, avec toutes les informations d'étiquetage obligatoires.	R. 767/2009 Art. 11.3

3.2.2. Exigences légales complémentaires.

D'autres détails de pertinence juridique peuvent être ajoutés dans le pavé légal. Dans ce cas, ils doivent se conformer à la législation en vigueur.

3.2.2.1. Signe « e » européen.

Règles générales	Références légales et utiles
Le signe « e » européen est facultatif, mais son utilisation signifie que le producteur doit remplir les conditions requises par la réglementation européenne sur les poids et mesures.	
Le signe « e » européen signifie que le produit a été emballé conformément aux exigences réglementaires européennes sur la métrologie (le producteur est responsable de son application correcte). Le signe « e » est apposé sur les produits préemballés compris entre 5 g et 10 kg. Le signe « e » européen, d'une hauteur minimum de 3 mm, est placé dans le même champ visuel que la masse ou le volume nominal auquel il se rapporte. Voir annexe 8	D.76/211, Annexe 1 - § 3.3 D.2009/34, section 2 – Annexe II

3.2.2.2. Aliments préparés pour animaux familiers destinés à l'export vers les pays tiers.

Règles générales	Références légales et utiles
Les spécificités d'étiquetage requises dans ce Règlement ne s'appliquent pas aux matières premières et aliments composés destinés à l'export vers les pays tiers, à l'exception des pays ayant adopté la réglementation européenne. En conséquence, les produits destinés aux pays tiers (à l'exception des pays mentionnés ci-dessus) doivent se conformer à la réglementation du pays de destination.	

3.2.2.3. Étiquetage environnemental.

Règles générales	Références légales et utiles
Le responsable des mentions d'étiquetage doit aussi respecter les exigences réglementaires obligatoires locales mises en place par certains États membres (par exemple le point vert).	

3.3.Informations facultatives complémentaires

Règles générales	Références légales et utiles
Le responsable des mentions d'étiquetage de matières premières ou d'un aliment composé peut également faire figurer des informations complémentaires à celles exigées par le Règlement.	
Pour les déclarations facultatives concernant les additifs, voir section 3.2.1.5. Les allégations, symboles, logos, illustrations, représentations graphiques ou photographiques de produits, voir les principes généraux décrits au point 5.1 ci-dessous.	R. 767/2009, Annexe VII, I.5 R 767/2009, Art. 22

3.4.Exemple d'une chek-list pour l'élaboration d'une étiquette

Règles générales	Références légales et utiles
Une check-list des différents points de contrôle de l'étiquetage permet d'aider au responsable de s'assurer de la conformité des étiquettes apposées sur les produits.	
Cet exemple sert seulement de guide et n'est pas exhaustif. Afin de compléter correctement cette revue des différents points de contrôle, à minima la documentation visée en annexe 4 est nécessaire. **Nota** : les produits destinés à l'export vers les pays tiers doivent se conformer à la législation locale pertinente. Voir Annexe 4.	

4. Communication hors emballage

Selon les termes de l'article 3.2 (s) du règlement 767/2009, la définition « d'étiquetage » intègre toutes les informations portées sur les emballages et celles portées sur tout autre vecteur, y compris Internet. Ce chapitre concerne l'information qui ne figure pas sur l'étiquette qui, par simplicité de langage, est appelée « communication hors emballage »

Cette partie du Code s'adresse à tout type de communication hors étiquette.

Aucune forme de communication hors emballage ne doit entrer en contradiction avec les principes de base établis sur la propriété responsable d'un animal de compagnie.

La communication hors emballage sert non seulement à communiquer sur le produit, mais aussi à promouvoir l'alimentation préparée pour animaux familiers, à diffuser des informations sur l'importance de la recherche nutritionnelle entreprise et financée par les fabricants et à éduquer les différents publics ciblés.

La communication hors emballage doit toujours être en cohérence avec la communication sur les emballages et vice-versa.

Les règles sur la publicité n'étant pas harmonisées, il est recommandé de vérifier avec attention les lois et codes nationaux sur la publicité quand ils existent.

4.1.Le produit

4.1.1. Présentation du produit dans la communication hors emballage

Règles générales	Références légales et utiles
• La présentation des aliments préparés doit indiquer clairement qu'ils sont seulement destinés aux animaux familiers et ne doit pas créer de confusion possible avec l'alimentation humaine ou l'alimentation d'animaux de rente. • Il doit être reconnu que la communication hors emballage peut avoir un impact sur le produit lui-même (par exemple, les allégations hors étiquetage qui pourraient être jugées comme thérapeutiques pourraient amener les autorités à considérer les aliments comme des médicaments de par leur présentation).	

4.1.2. Allégations et indications d'étiquetage dans la communication hors emballage

Règles générales	Références légales et utiles
• Quand les produits sont commercialisés au moyen d'une technique de vente à distance, se référer au chapitre 3.2.1.22. • Toutes les dispositions mentionnées dans la section 5 « allégations » du présent Code concernent aussi bien la communication sur l'emballage que la communication hors emballage. En conséquence, les allégations de la communication hors emballage doivent être objectives, vérifiables et compréhensibles par l'utilisateur de l'aliment ; les justifications ou documentations scientifiques doivent être disponibles dès la diffusion de la communication.	R. 767/2009, Art. 11.3 D.2011/83, Art. 6

4.2.Le bien-être animal

Règles générales	Références légales et utiles
Toute la communication hors emballage sur le bien-être animal doit suivre les règles ci-dessous.	
• Tous les animaux doivent être représentés de façon responsable conformément aux lois et pratiques nationales (par exemple, règles sur la taille des queues, la coupe des oreilles) et ne doivent pas montrer de comportements agressifs, • Les animaux ne doivent pas être montrés comme étant nourris avec de l'alimentation humaine, • Eviter les représentations anthropomorphiques de l'animal, • Les animaux doivent être en bonne santé, bien dressés, bien soignés à l'exception des messages sur les aliments diététiques, de santé ou de bien-être).	

4.3.Intervenants, possesseurs, professionnels

Règles générales	Références légales et utiles
Toute la communication hors emballage sur les intervenants, propriétaires, professionnels doit suivre les règles ci-dessous.	
• La communication ne doit pas présenter les personnes ou les animaux en situation dangereuse, • La consommation des aliments doit être présentée dans des conditions saines, • La communication ne doit pas être irrespectueuse envers les animaux et les personnes ; les témoignages (ex. éleveurs, commerçants, propriétaires, etc.) doivent être vrais et vérifiables, • Le témoignage de la profession vétérinaire n'est autorisé qu'en accord avec les pratiques nationales (code professionnel d'éthique). **Note :** l'Alliance Européenne pour l'Éthique en Publicité fournit un guide utile aux États membres européens : http://www.easa-alliance.org/	

4.4.Enfants

Règles générales	Références légales et utiles
La présence d'enfants entraîne des responsabilités particulières.	
Exemples : • ils doivent être présentés dans un environnement naturel, • le langage employé doit être compréhensible et • ils doivent être présentés en situation de responsabilité (par exemple surveiller les animaux sous le contrôle d'un adulte). La publicité des aliments préparés pour animaux familiers doit contribuer à la création de relations comportementales modèles.	Pour des conseils relatifs à la communication et la publicité des enfants : se référer à l'EASA, à la WFA, la CARU et/ou aux pratiques,lois et règles nationales.

4.5.Responsabilité sociale en matière de communication

Règles générales	Références légales et utiles
Toute la communication hors étiquetage en relation avec la responsabilité sociale doit suivre les règles ci-dessous.	
• Le contenu et l'exécution de la communication doivent être de bon goût et refléter la responsabilité sociale en accord avec chaque culture nationale, par exemple en ce qui concerne les espèces animales et les matières premières utilisées, • la publicité comparative entre concurrents et produits concurrents ne doit pas être incorrecte et/ou dénigrante, • une nutrition adaptée, des soins et une activité physique adéquate participent au maintien d'un animal en bonne santé et la communication ne doit pas laisser supposer autre chose. • Les animaux domestiques et / ou les personnes ne doivent pas être représentés dans des situations pouvant présenter un risque pour la santé et le bien-être de l'un ou de l'autre.	D. 2006/114

5. Allégations

5.1.Objectifs et principes généraux

Règles générales	Références légales et utiles
Toute allégation mentionnée sur un produit doit : être justifiée au moment de la mise sur le marché, ne pas tromper ou induire en erreur les consommateurs, ne pas dénigrer les autres aliments préparés pour animaux familiers et ne pas suggérer à tort que les autres aliments ne possèdent pas les caractéristiques requises. L'allégation doit être objective, vérifiable auprès des autorités compétentes et compréhensible pour le consommateur.	
Les informations ne doivent pas induire en erreur les utilisateurs : • quant à la destination ou aux caractéristiques de l'aliment pour animaux, en particulier, sa nature, son mode de fabrication ou de production, ses propriétés, • en attribuant à l'aliment pour animaux des effets ou des caractéristiques qu'il ne possède pas ou en suggérant qu'il possède des caractéristiques particulières alors que tous les aliments pour animaux similaires possèdent ces mêmes caractéristiques, • quant à la conformité de l'étiquetage avec le catalogue communautaire et les codes communautaires visés aux articles 25 et 26 du règlement 767/2009, • en affirmant que l'aliment possède des propriétés de prévention, de traitement ou de guérison d'une maladie, • en affirmant que l'aliment vise un objectif nutritionnel particulier à moins que sa destination ne soit reprise dans la liste des objectifs nutritionnels particuliers repris à l'article 10 (aliments diététiques), • en s'assurant qu'aucune partie des informations n'est cachée ou mise en relief, en utilisant des couleurs, des polices ou des dimensions de caractères particulières, à moins qu'une telle variation ne vise à attirer l'attention sur des mises en garde.	R. 767/2009, Art. 11.1 (a), (b), (c) R. 767/2009, Art. 13.3 (a) R. 767/2009, Art. 13.3 (b) R. 767/2009, Art. 14.2

5.2.Catégories d'allégations

5.2.1. Allégations sur les ingrédients utilisés

La mise en relief, sous forme écrite ou illustrée, d'une substance particulière (matière première, additif, nutriment, arôme, variété, caractéristique ou autre), au taux d'inclusion faible ou élevé, constitue une allégation.

Lorsqu'une allégation sur les ingrédients est faite, la quantité de la substance revendiquée doit être déclarée sur l'étiquette sous composition, additifs ou constituants analytiques.

5.2.1.1. Allégations sur les composants – composants majeurs

Règles générales	Références légales et utiles
Les allégations sur les composants mettent en relief la présence d'une matière première ou d'une caractéristique particulière. Elle peut être associée à une autre matière première. **Exemples** : • Bloggo au bœuf • Bloggo au bœuf frais • Bloggo riche en foie • Bloggo avec des carottes et du riz Voir l'annexe 5 pour plus d'informations sur les niveaux d'inclusion et les exigences en matière d'étiquetage. Une allégation peut être faite sur la présence d'une source de protéine animale unique, par ex. un produit composé uniquement de protéines de poulet et aucune autre protéine animale. Cela n'exclut pas la présence de protéines d'origine végétale. L'allégation doit être justifiable et justifiée comme mentionné ci-dessus.	

5.2.1.2. Allégations sur les composants – composants mineurs

Règles générales	Références légales et utiles
Les allégations sur les composants mettent en relief la présence d'un composant mineur particulier. **Exemples** : • Bloggo avec du persil • Bloggo avec de la spiruline Voir l'annexe 5 pour plus d'informations sur les niveaux d'inclusion et les exigences en matière d'étiquetage.	R. 767/2009, Art. 17 (2) (a)

5.2.1.3. Allégations sur les nutriments et les additifs

Règles générales	Références légales et utiles
Les allégations nutriments et additifs mettent en relief la présence ou un taux spécifique de nutriment ou d'additif comprenant les acides gras, les minéraux, les vitamines, les oligo-éléments, les acides aminés, etc., sans aucune relation sur la santé. **Exemples** : • Bloggo contient de la vitamine E • Enrichi en acides aminés oméga 3 Dans la liste des additifs, c'est la quantité ajoutée qui doit être indiquée. Dans les constituants analytiques, c'est la teneur totale du nutriment qui doit être indiquée. Voir l'annexe 5 pour plus d'informations sur les niveaux d'inclusion et les exigences en matière d'étiquetage	

5.2.1.4. Allégations « teneur élevée » en ou « faible teneur en »

Règles générales	Références légales et utiles
Les allégations « teneur élevée en » et « faible teneur en » sont exprimées en valeurs absolues et les teneurs annoncées doivent pouvoir être justifiées. **Exemple :** « teneur élevée en oméga 3 pour chiens actifs »	

5.2.2. Allégations negatives ou allegations sur l'absence de matières premières pour aliments pour animaux ou d'autres substances

Ce type d'allégation souligne le fait qu'une substance particulière telle qu'une matière première, un additif ou autre n'a pas été ajoutée intentionnellement à la recette du produit et / ou est absente du produit fini

5.2.2.1. Emploi des termes « Pas de / pas de …. ajouté », «sans/ sans … ajouté », « formulé sans », « fabriqué sans »

*Le terme le plus approprié linguistiquement et qui remplit les conditions ci-dessous

Règles générales	Références légales et utiles
L'utilisation des termes « pas de Y ajouté", « sans Z ajouté » implique qu'aucune substance n'a été ajoutée au produit soit directement via la formule soit indirectement via les matières premières ou les additifs. Des traces de la substance seraient acceptables sous respect des critères exigés dans le Guide de Bonnes Pratiques de Fabrication FEDIAF. **Exemple :** « Fabriqué sans blé » : si la recette ou les prémélanges vitaminiques ne contiennent pas du tout de blé alors que des traces infimes peuvent être trouvées en raison de contamination croisée. Les allégations négatives ou d'absence ne doivent pas directement, indirectement ou implicitement : • être utilisées si des produits similaires de même catégorie ou de même classe ou si l'ensemble des aliments pour animaux familiers ne contiennent pas la substance en question, • donner l'impression que les produits contenant cette substance/caractéristique particulière sont dangereux.	R. 767/2009 Art 11.1 (b)

5.2.2.2. Emploi des termes « sans ou exempt de »

Règles générales	Références légales et utiles
L'utilisation des termes « Sans ou exempt de Y » implique qu'aucune trace de la substance Y ne doit être retrouvée. **Exemple :** « sans blé » : aucune présence de trace de blé. Ces allégations négatives ou d'absence ne doivent pas directement, indirectement ou implicitement : • être utilisées si des produits similaires de même catégorie ou de même classe ou si l'ensemble des aliments pour animaux familiers ne contiennent pas la substance en question, • donner l'impression que les produits contenant cette substance / caractéristique particulière sont dangereux.	R. 767/2009 Art 11.1 (b)

5.2.3. Allégations comparatives

Ce type d'allégation compare explicitement ou implicitement une caractéristique, une fonction ou un niveau nutritionnel spécifique de deux ou plusieurs aliments pour animaux de compagnie.

5.2.3.1. Principes généraux des allégations comparatives

Règles générales	Références légales et utiles
L'emploi des allégations comparatives est permis à condition que: • - elles ne soient pas trompeuses ou confuses • - elles soient justes et objectives • - elles comparent des produits destinés au même usage • - le point de comparaison soit vérifiable • - elles ne dénigrent pas le produit comparé • - elles ne suggèrent pas que le produit possède des caractéristiques spéciales si dans les faits tous les aliments pour animaux de compagnie similaires possèdent de telles caractéristiques.	

5.2.3.2. Allégations comparatives sur les produits concurrents

Règles générales	Références légales et utiles
• Définition : « publicité comparative » signifie toute publicité qui, explicitement ou implicitement, identifie un concurrent ou des biens / services offerts par un concurrent. • Il est essentiel que les fabricants consultent à la fois la directive 2006/114 sur la publicité trompeuse et comparative et la directive 2005/29 sur les pratiques commerciales déloyales, ainsi que toute autre législation applicable, et recherchent le cas échéant des avis juridiques. • Les dispositions nationales peuvent être plus restrictives et doivent également être respectées. • En ce qui concerne la comparaison, la publicité comparative est autorisée dans la mesure où elle est conforme à la directive sur la publicité trompeuse et comparative, ainsi qu'à toute autre législation applicable. • Les comparaisons avec les produits des concurrents peuvent être invalidées par les activités de concurrents telles que des changements de recettes ou d'étiquettes.	D. 2006/114, Art. 2 (c)

5.2.3.3. Allégations sur les teneurs enrichies en/allégées en

Règles générales	Références légales et utiles
• Les allégations comparatives telles que « réduite en », « moins que », « plus faible que », « élevé en », plus que », « mieux que » sont des allégations qui comparent la teneur des nutriments et/ou la teneur énergétique ou d'autres caractéristiques ou fonctions de deux produits alimentaires ou plus. • Les pourcentages de réduction ou d'augmentation sont mesurés par rapport à un aliment standard de maintenance pour animal adulte de la même gamme, sauf indication contraire. La référence peut se faire également par rapport à un aliment pour animaux de compagnie standard concurrent (dans ce cas, se référer au paragraphe 5.2.3.2. concernant les allégations comparatives). o Allégé en : < 15% au minimum par rapport à l'aliment standard o Enrichi en : > 15% au minimum par rapport à l'aliment standard • Les allégations « teneur élevée en » et « faible teneur en » doivent pouvoir être vérifiables par contrôle de la recette ou par analyses, selon convenance. • Des pourcentages différents de ceux mentionnés ci-dessus peuvent être utilisés s'ils sont fondés sur des connaissances scientifiques établies. • Les règles générales d'étiquetage de la teneur en substances mises en avant doivent être respectées.	

5.2.4. Qualificatifs du produit

5.2.4.1. Emploi du terme « naturel »

Règles générales

- Le terme « naturel » doit être utilisé uniquement pour décrire les composants d'un aliment pour animaux familiers (issus de plantes, d'animaux, de micro-organismes ou de minéraux) exempts de tout additif et n'ayant subi aucun traitement physique autres que ceux les rendant compatibles à la fabrication de l'aliment pour animaux familiers et en maintenant la composition naturelle.

Exemples de traitements physiques des composants acceptables		Exemples de traitements physiques / matières non acceptables	
Congélation*	Extraction sans produits chimiques*	Décoloration	Oxydation par des produits chimiques
Concentration*	Déshydratation*	Traitements chimiques ou processus similaires	Toute matière première OGM ou dérive d'OGM
Pasteurisation*	Fumage sans Produits chimiques *	Tout additif OGM ou dérive d'OGM	
Broyage* Extrusion	Pelletisation*		
Processus de fermentation naturelle (sans OMG)	Certains process enzymatiques		
**Dans la mesure où ils conservent la composition naturelle de la matière première, de la substance ou du nutriment*			

- Si un aliment composé contient seulement des matières premières, des additifs et des supports utilisés pour les opérations ci-dessus, l'emploi du terme « naturel » est autorisé s'il n'a pas subi de traitements autres que ceux autorisés pour les « composants naturels ».
- L'emploi du terme « fabriqué avec …… naturel » est admis si les composants naturels sont clairement identifiés (par exemple en plaçant un astérisque sur ces substances dans la liste des composants renvoyé à un paragraphe d'explications)
- Si un aliment composé contient seulement des matières premières, des additifs et des supports utilisés pour les opérations ci-dessus, mais contient aussi des vitamines et des minéraux de source non naturelle, les allégations suivantes sont admises : fabriqué avec des composants naturels, avec des vitamines ajoutées et des minéraux.

Exemple : Bloggo, fabriqué avec des extraits naturels de plante

5.2.4.2. Emploi du terme « frais »

Règles générales

Le terme « frais » peut être utilisé pour décrire les composants qui n'ont subi aucun traitement excepté ceux destinés à maintenir la chaîne du froid.

Le terme « frais » appliqué aux composants n'est pas admis en cas de cuisson, déshydratation, congélation, stérilisation ou traitements similaires, ou en cas d'ajout de sels, d'agents de fumage, de conservateurs chimiques naturels ou synthétiques ou tout autre additif.

Exemple : Bloggo, fabriqué avec de la volaille fraîche.

5.2.4.3. Emploi des termes « authentique/véritable », « reel », « origine géographique »

Règles générales
L'utilisation largement répandue actuellement des termes tels qu' « authentique », « vrai », « véritable » et des termes similaires à « origine géographique » pour un composant individuel doit respecter la liste non exhaustive de principes suivants :

Type d'allégation	Exemples de description	Justification
Authentique/véritable	• Véritable miel du Mexique • Authentique viande de bœuf Hereford	• Bœuf de race Hereford • Miel récolté au Mexique
Vrai	• Vrais morceaux de poissons • Vrais morceaux de fruits	• Vrais morceaux de poisons par exemple morceaux de poissons surgelés par IQF (Individually Quick Frozen), au lieu de croquettes contenant du poisson. • Vrais morceaux de jambon : morceaux de jambon entier au lieu de jambon reconstitué provenant par exemple de coupes de jambes.
Origine géographique (excepté quand la réglementation relative aux Appellations d'Origine Protégée* s'applique)	• « Agneau de Nouvelle-Zélande »	• La matière faisant l'objet d'une allégation doit provenir d'un animal né et élevé dans la région géographique mentionnée.
*Règlement 1151/2012 relatif aux systèmes de qualité applicables aux produits agricoles et aux denrées alimentaires		

5.2.4.4. Emploi des termes biologique ou produit biologiquement

Voir le point 3.2.1.15.**Emploi du terme "allégé en"**

5.2.4.5. Emploi du terme « allégé »

Règles générales	Références légales et utiles
La mention « allégé » sans aucune référence à un nutriment spécifique ou à une autre substance (allégé en XX), indique une réduction de la valeur énergétique par rapport à un aliment pour animaux familiers comparable de la gamme. Pour pouvoir utiliser cette allégation, la valeur énergétique du produit doit être inférieure de 15% minimum par rapport à un produit standard d'entretien pour animal adulte de référence de même marque ou concurrent (dans ce cas, se référer au paragraphe 5.2.3.2 relatif aux allégations comparatives). Des méthodes utilisées pour déterminer la valeur énergétique d'un produit sont décrites dans les Lignes Directrices Nutritionnelles FEDIAF. La valeur énergétique ou l'autre substance revendiquée réduite doivent être étiquetées dans les constituants analytiques ou la liste des composants, selon le cas.	*FEDIAF Nutritional Guidelines*

5.2.5. Allégations fonctionnelles

Une allégation fonctionnelle souligne l'apport bénéfique d'un aliment complet ou complémentaire pour animaux familiers ou d'un nutriment, substance, caractéristique ou additif dans l'aliment pour animaux familiers sur la croissance, le développement ou les fonctions normales du corps.

Elle apporte des bénéfices physiologiques spécifiques, et peut être relative à « l'optimisation de l'alimentation et au maintien ou à la protection de l'état physiologique» (*R. 767/2009, Art.13.2*).

Ces apports vont au-delà des besoins nutritionnels de base des animaux.

5.2.5.1. Principes généraux des allegations fonctionnelles

Règles générales	Références légales et utiles
Les allégations fonctionnelles doivent suivre les mêmes principes que les autres allégations (voir section 5.1.). **Rappel :** attirer une attention particulière sur l'apport fonctionnel d'une substance implique de le déclarer dans la composition, dans les constituants analytiques, ou les additifs selon le cas (voir section 3.2.1.4.C et 3.2.1.5 A1, dernière puce).	

5.2.5.2. Allégations relatives aux fonctions d'un nutriment

Règles générales	Références légales et utiles
Une allégation relative aux fonctions d'un nutriment souligne simplement le lien existant entre la présence d'un nutriment/mélange de nutriments dans un produit et le rôle physiologique joué sur la croissance, le développement et les fonctions normales du corps, sans aucun autre détail quant au niveau ou degré/mécanisme de l'effet. **Exemples** : • Contient de la glucosamine pour la souplesse des articulations • Contient des acides gras Oméga pour le maintien d'une peau saine	R. 767/2009 Art. 13 (1)

5.2.5.3. Allégations relatives au renforcement de fonctions

Règles générales	Références légales et utiles
Une allégation relative au renforcement de fonctions souligne l'effet bénéfique spécifique des nutriments ou d'autres substances, seules ou en mélange, sur les fonctions physiologiques ou les activités biologiques du corps. Un renforcement de fonctions signifie un effet qui, **soit** améliore son rôle habituel pour le maintien des fonctions métaboliques du corps, notamment la croissance et le développement; **soit** est lié à une substance qui n'est pas indispensable à l'animal mais apporte un bénéfice allant au-delà de la simple alimentation. Aucune référence aux maladies particulières ou aux états pathologiques n'est admise selon le Règlement 767/2009, Art. 13.3(a). **Exemples** : • Contient des antioxydants (tocophérols) pour aider au maintien d'un bon système immunitaire. (Remarque : cette allégation nécessiterait des explications supplémentaires au dos de l'emballage) • Contient de la chicorée pour « favoriser la croissance de bonnes bactéries dans l'intestin ».	

5.2.5.4. Allégations relatives au maintien en bonne santé et à une diminution des risques de maladie

Règles générales	Références légales et utiles
• Les allégations relatives à l'optimisation de la nutrition et au soutien ou à la protection des conditions physiologiques sont autorisées. • Cela peut également être lié au maintien de la santé et à la réduction du risque de développement de maladies résultant de déséquilibres nutritionnels chez un animal en bonne santé. Par conséquent, les allégations relatives au maintien de la santé / à la réduction du risque de maladie sont autorisées comme indiqué ci-dessous. • Ces allégations sont en relation avec la consommation d'un produit contenant un nutriment ou d'autres substances, seul ou en mélange visant à réduire le risque de développer une maladie ou à maintenir les fonctions physiologiques ou à garder une bonne santé. **Exemples :** Bloggo contient des acides gras Omega 3 pour maintenir en bonne santé les articulations. • Les allégations faisant référence au traitement, à la guérison ou à la prévention d'une maladie sont considérées comme des allégations médicales, et placeraient le produit dans la catégorie médicale de par sa présentation. **Cependant, des termes tels que « empêche » sont admis s'ils ne sont pas en rapport avec une maladie.** **Exemples :** • « contient des fibres pour réduire le risque de formation de boules de poils », • « aide à prévenir la formation de tartre » • Certains mots peuvent être considérés comme médicaux s'ils sont normalement associés avec des produits médicaux autorisés. La liste ci-dessous donne quelques exemples des termes à éviter et de ceux qui ne sont normalement pas considérés comme médicaux et peuvent donc être utilisés. Ils peuvent varier d'un pays à l'autre et il est recommandé de se renseigner au niveau national/local. • Lorsque des substances sont utilisées pour supporter une allégation de santé ou de diminution des risques de maladie, les opérateurs doivent s'assurer que ces substances sont classées comme additif, comme matière première ou médicament à usage vétérinaire. Si ces substances sont des médicaments vétérinaires, elles ne peuvent pas être utilisées dans les aliments pour animaux familiers. En cas de doutes, consulter les Lignes Directrices de la Commission. • Voir aussi les sections 5.2.5.5 et 5.3.4 sur allégations relatives aux objectifs nutritionnels particuliers.	R. 767/2009, Art 13 (2) R. 767/2009, Art 13 (3), la dernière moitié de la phrase R. 767/2009, Art 13 (3), la dernière moitié de la phrase Recommandation 2011/25

Considérés médicaux – à éviter	Non considérés médicaux
Liste d'exemples non exhaustive : • Dose • Dosage • Soigne • Traitement • Remède • Prévient/ protège (quand lié à une maladie) • Soulage • Traite • Guérit • Répare	***Liste d'exemples non exhaustive :*** • Emploi • Administration • Application • Calme • Préparation • Maintient • Exerce • Nettoie • Santé/sain • Prévient/ protège (si ce n'est pas lié à une maladie)

Autre liste non exhaustive. Les mots suivants peuvent être utilisés : aide, apporte, pour, support, réduit le risque …

5.2.5.5. Objectifs nutritionels particuliers (PARNUTs) et allégations

Règles générales	Références légales et utiles
Les allégations fonctionnelles doivent être clairement distinguées des objectifs nutritionnels particuliers. Cependant, ces aliments à objectifs nutritionnels particuliers peuvent également supporter des allégations fonctionnelles. **Exemple:** Au côté d'une allégation « Bloggo, aliment diététique pour chats aidant à la réduction des calculs de struvite », l'allégation fonctionnelle « avec de l'huile de poisson pour favoriser un pelage brillant » peut être ajoutée.	

5.3.Règles de justification

5.3.1. Généralités

Règles générales	Références légales et utiles
Une allégation publicitaire, d'étiquetage ou promotionnelle doit être justifiée par une preuve suffisante au moment où le produit est mis sur le marché. Tandis que toutes les allégations doivent être vérifiables et justifiées, l'importance de la demande de justification dépendra du type de l'allégation. Des allégations bien justifiées permettront à l'industrie d'être bénéfique aux animaux de compagnie et à leurs propriétaires et encourageront des investissements continus dans l'innovation.	
• Il est de la responsabilité de l'opérateur ou de la personne mettant le produit sur le marché de pouvoir justifier les communications commerciales pour les aliments préparés pour animaux familiers. • Sur demande, la personne responsable mettant le produit sur le marché doit fournir tous les éléments justificatifs à l'autorité compétente. Cela inclut les données de propriété et internes. • Les justificatifs protégeront les consommateurs des fausses allégations et leur permettront de passer à l'acte d'achat en toute connaissance de cause. • La nature et le type d'allégation détermineront l'importance des preuves justificatives à fournir. Selon l'allégation, elles pourront être basées sur la connaissance (allégations génériques) ou nécessiter des preuves scientifiques (allégations innovantes). • Sont reconnues comme preuves scientifiques les publications scientifiques existantes, les nouvelles recherches publiées ou non, ou les deux. • Le dossier justificatif/preuves scientifiques doit être disponible au moment du lancement du produit.	R. 767/2009Art.13, 1(b)

Règles générales	Références légales et utiles
• Les termes utilisés comme allégations dans les aliments pour animaux familiers et pour l'alimentation humaine peuvent sembler similaires, par exemple «faible en matières grasses pour une gestion saine du poids», «avec du calcium pour des os solides», «avec de la taurine pour une bonne vue». De telles affirmations sont faites sur des bases complètement différentes, en effet les animaux et les humains n'ont pas la même physiologie et la manière dont les aliments pour animaux/humains sont sélectionnés diffère fondamentalement. Il n'est donc pas scientifiquement exact d'appliquer les mêmes critères de justification aux allégations relatives aux aliments pour animaux familiers qu'aux aliments destinés à l'alimentation humaine. Toutefois, les preuves rassemblées pour les allégations relatives à des aliments destinés à l'homme peuvent, le cas échéant, être prises en compte à l'appui d'allégations similaires concernant les aliments pour animaux familiers. • Il convient de noter que, si l'autorité compétente a des doutes quant à la justification scientifique d'une allégation, elle peut, après avoir examiné le dossier du fabricant, demander consultation à la Commission, qui peut également renvoyer le dossier à l'EFSA.	

5.3.2. Allégations sur la composition

Règles générales	Références légales et utiles
Toute référence à la présence d'une ou plusieurs matières, espèces, additifs, nutriments, arômes, autres, doit suivre les pratiques de l'Industrie existantes de longue date et doivent refléter la teneur ajoutée. **Les quantités utilisées dans le produit doivent être basées sur le principe du bol mélangeur voir glossaire).**	
• La mise en relief de matières premières réhydratées (cas des aliments déshydratés ou concentrés) est admise à condition que la quantité de matière déshydratée soit étiquetée, en précisant de manière volontaire la quantité équivalente si ajoutée sans déshydratation, et à condition de respecter les facteurs de réhydratation appropriés selon l'annexe 5, ainsi que toute disposition supplémentaire en matière d'étiquetage. Lorsque des mots, des images et des représentations graphiques sont utilisés pour souligner la présence de la matière première concentrée, ils ne doivent pas induire en erreur les utilisateurs quant aux caractéristiques de la matière première utilisée, par exemple quant à l'état physique dans la composition. • Pour les produits multi-composants, le taux d'inclusion peut être mis en avant par composants pour autant que o les composants soient aisément identifiables par leur couleur, forme ou tout autre moyen similaire et que le taux d'inclusion soit indiqué dans la liste de composition pour chaque composant mis en relief. o le niveau d'inclusion du composant mis en relief soit indiqué dans le même champ visuel que le niveau d'inclusion par composant (par exemple, à la fin de la liste de composition) et dans la même taille de police que la composition o l'allégation soit accompagnée d'un renvoi à des informations supplémentaires sur l'étiquette	

Règles générales	Références légales et utiles
Exemple: *Bloggo avec bœuf:* Devant de paquet: avec bœuf* Dos de l'emballage: viande et dérivés d'animaux (dont 4% de bœuf dans la croquette*). Liste de fin de composition: *croquette brun foncé, environ 35% du produit • Lorsqu'une allégation commerciale est faite sur l'inclusion et l'utilisation du terme «viande», la définition du terme «viande» dans le glossaire de ce Code doit être respectée. Cela ne s'applique pas aux termes descriptifs décrivant des caractéristiques telles que la texture, ni à la catégorie réglementairement définie «viandes et sous-produits animaux». • Faire une allégation sur une teneur en nutriments, par ex. « seulement 2% de matières grasses » exclut toute tolérance sur la quantité. • La déclaration du pourcentage en poids d'une matière première doit être un chiffre spécifique (par exemple 4%) et non une fourchette ou un montant minimum / maximum. Toute allégation sur les nutriments nécessite la mise à disposition d'une méthode scientifique d'analyse valide.	R. 767/2009, Art. 17, 2, a

5.3.3. Allégations fonctionnelles

Règles générales	Références légales et utiles
Les aliments préparés pour animaux familiers peuvent avoir un effet positif direct sur la santé au- delà des exigences nutritionnelles. Ceci peut être le cas pour les aliments complets pour animaux familiers qui apportent tous les nutriments nécessaires, et pour les aliments complémentaires, qui peuvent apporter certains bénéfices spécifiques aux animaux familiers. L'importance des justificatifs à fournir dépend de l'allégation qui peut être considérée comme « générique » d'une part, ou « innovante » d'autre part.	

• Les aliments préparés en question doivent entraîner ou contribuer à apporter un bénéfice physiologique positif aux espèces auxquelles ils sont destinés.
• Dans tous les cas d'utilisation d'allégations fonctionnelles, il est nécessaire de justifier que le produit contribue à un résultat bénéfique et :
  o que la substance contribuant au résultat bénéfique est présent dans l'aliment pour animaux familiers en quantité suffisante pour obtenir le résultat mis en avant durant toute la durée de vie du produit ou
  o que la caractéristique est présente et active durant toute la durée de vie du produit
• L'effet doit être maintenu toute la période de temps pendant laquelle l'aliment visé par l'allégation est donné à l'animal et ne peut pas être une réponse à court terme à laquelle l'organisme s'ajuste, à moins qu'un avantage à court ou moyen terme soit spécifiquement souhaité, pertinent et allégué.
• Pour tous les aliments, la formulation doit être telle que, lorsque les instructions d'alimentation recommandées sont suivies, l'effet allégué est délivré sans effets néfastes, par exemple. gain de poids indésirable.
** Ce n'est pas nécessairement une substance qui produit un effet, mais il peut s'agir d'un mode de traitement spécifique ou d'une combinaison des deux substances et d'un traitement, ce qui peut être décrit comme une caractéristique.*
 	
Voir annexe 6.	

5.3.3.1. Allégations génériques fonctionnelles

Règles générales	Références légales et utiles
Les allégations génériques sont celles pour lesquelles une reconnaissance bien établie et scientifique existe, généralement des fonctions d'additifs approuvés et / ou des fonctions de nutriments. L'importance de leur justification est basée sur la connaissance générale (scientifique) et elles peuvent être utilisées sous réserve du respect des critères ci-dessous.	
Une allégation générique fonctionnelle peut être utilisée : • Si les renseignements sont publiés et généralement reconnus dans la documentation scientifique, • Sur demande des autorités compétentes, l'opérateur avançant l'allégation doit fournir la preuve que l'allégation en question est largement répandue (générique). • La justification doit être basée sur les publications et les documents prouvant que la recette de l'aliment pour animaux familiers garantie que les substances/caractéristiques spécifiques nécessaires à l'effet bénéfique sont présentes. • Les publications scientifiques et la documentation supplémentaire doivent être compilées avant la mise sur le marché du produit. • Ignorer des études ou des résultats qui ne corroborent pas l'allégation pourrait avoir pour conséquence son invalidation par les autorités compétentes.	

5.3.3.2. Allégations fonctionnelles innovantes

Règles générales	Références légales et utiles
Les allégations innovantes sont celles qui ne sont pas encore largement reconnues. Leur justification peut être basée sur des recherches non publiées ou publiées (y compris des recherches à caractère générique), sur des données internes ou sur une combinaison de celles-ci. De telles allégations peuvent être utilisées sous réserve du respect des critères ci-dessous.	
• Les allégations doivent être basées sur un examen approfondi et une évaluation de toutes les informations disponibles quant à la validation de l'allégation, qu'elles soitent publiées ou en interne, et que leur impact soit favorable ou non. • Ignorer des études ou des résultats qui ne corroborent pas l'allégation pourrait avoir pour conséquence son invalidation par les autorités compétentes. • Les études spécifiquement menées pour démontrer l'efficacité d'un produit doivent être conçues pour fournir une justification solide et statistiquement valide. • Il convient de prendre en compte des facteurs tels que la taille appropriée, l'âge, le sexe et la condition physique des animaux, ainsi que le nombre d'animaux composant les panels de test.	

5.3.4. Allégations sur des aliments à objectifs nutritionnels particuliers

Règles générales	Références légales et utiles
Les aliments préparés à objectifs nutritionnels particuliers sont des aliments qui, en vertu de leur composition particulière ou de leur procédé de fabrication, se distinguent clairement des aliments standards et médicamenteux et sont présentés comme répondant à des exigences nutritionnelles spécifiques. **Ils ont pour but de satisfaire les besoins nutritionnels spécifiques de certains animaux pour lesquels les processus d'assimilation, d'absorption ou le métabolisme pourraient être ou sont provisoirement ou irréversiblement altérés et peuvent, en conséquence, améliorer leur état s'ils consomment l'aliment approprié. (voir aussi 5.2.5.1)**	
Les réclamations relatives aux produits diététiques sont contrôlées. Les allégations relatives à des objectifs nutritionnels particuliers ne peuvent être faites que pour les indications figurant à l'annexe I, partie B de la directive 2008/38 de la Commission, et lorsque le produit est conforme aux caractéristiques nutritionnelles essentielles qui y figurent. Toutefois, cela n'empêche pas les produits PARNUT d'avoir des allégations fonctionnelles supplémentaires, par ex. Les produits secs peuvent également soutenir une allégation relative au nettoyage des dents si les croquettes ont une forme ou une texture spécifique.	R. 767/2009, Art. 10 D. 2008/38

5.3.5. Allégations comparatives

Règles générales	Références légales et utiles
Les allégations comparatives peuvent être faites par rapport à d'autres produits de la même gamme ou à une version antérieure du même produit. **Les allégations comparatives peuvent être faites par rapport à un produit similaire concurrent ou ayant des caractéristiques uniques non rencontrées chez les produits concurrents, conformément aux principes généraux des allégations comparatives.** **Les opérateurs peuvent mettre en avant la supériorité, la similitude ou l'exclusivité d'un produit établie sur les quantités de nutriments, les composants utilisés ou les bénéfices retirés par l'animal. Les opérateurs peuvent mettre en avant une supériorité fondée sur l'appréciation du propriétaire et/ou de l'animal familier.**	
• En ce qui concerne les comparaisons par rapport aux quantités de nutriments ou de composants, les archives des informations publiées ou des analyses doivent être disponibles pour tous les produits mentionnés dans l'allégation. Les justifications requises par produit doivent répondre aux mêmes exigences que celles décrites au 5.3.2. « Allégations sur la composition ». • En ce qui concerne des allégations comparant des bienfaits sur les fonctions corporelles, les archives ou publications ou études évaluant l'efficacité des produits comparés doivent être disponibles pour justification. Ces pièces justificatives doivent remplir les mêmes critères que ceux décrits au 5.3.3. « Allégations fonctionnelles ». • Les archives des opérateurs doivent être disponibles pour prouver que le(s) produit(s) sur le marché est (sont) toujours le(s) même(s) que celui (ceux) testé(s) pour l'allégation. • Lorsque l'allégation concerne un ensemble de données totalement ou partiellement en dehors du contrôle du fabricant, celui-ci pourra peut-être considérer d'indiquer le moment auquel la comparaison a été faite ou l'ensemble de données sur lequel elle était fondée. **Exemple** : n°1 des ventes* * basé sur les données Mintel du 1er janvier 2014	D. 2006/114

6. Annexes

ANNEXE 1: CATEGORIES DE MATIERES PREMIERES QUI PEUVENT ETRE INDIQUEES A LA PLACE DES NOMS DES MATIERES PREMIERES TELLES QUE DEFINIES DANS LA D. 82/475

Désignation de la catégorie	Définition	Référence
1. Viandes et sous-produits animaux	Toutes les parties carnées d'animaux terrestres à sang chaud abattus, à l'état frais ou conservées par un traitement approprié, et tous les produits et sous-produits provenant de la transformation du corps ou de parties du corps d'animaux terrestres à sang chaud.	D. 82/475, Annexe
2. Lait et produits de laiterie	Tous les produits laitiers à l'état frais ou conservés par un traitement approprié ainsi que les sous-produits de leur transformation	"
3. Œufs et produits d'œufs	Tous les produits d'œufs à l'état frais ou conservés par un traitement approprié ainsi que les sous-produits de leur transformation.	"
4. Huiles et graisses	Toutes les huiles et graisses animales et végétales.	"
5. Levure	Toutes les levures dont les cellules ont été tuées et séchées.	"
6. Poissons et sous-produits de poissons	Les poisons ou les parties de poisson, à l'état frais ou conserves par un traitement approprié ainsi que les sous-produits de leur transformation.	"
7. Céréales	Toutes les espèces de céréales quelle que soit leur présentation ou les produits obtenus par la transformation de l'amande farineuse des céréales.	"
8. Légumes	Toutes les espèces de légumes et de légumineuses, à l'état frais ou conserves par un traitement.	"
9. Sous-produits d'origine végétale	Sous-produits provenant du traitement des produits végétaux, en particulier des céréales, des légumes, des légumineuses et des graines oléagineuses	"
10. Extrait de protéines végétales	Tous les produits d'origine végétale, dont les protéines ont été concentrées par un traitement approprié, qui contiennent au moins 50% de protéine brute par rapport à la matière sèche et qui peuvent avoir été restructurées.	"
11. Substances minérales	Toutes les substances inorganiques propres à l'alimentation animale.	"
12. Sucres	Tous les types de sucres.	"
13. Fruits	Toutes les variétés de fruits, à l'état frais ou conservées par un traitement approprié.	"
14. Noix	Toutes les amandes des fruits à coque.	"
15. Graines	Toutes les graines à l'état entier ou grossièrement moulues.	"
16. Algues	Toutes les espèces d'algues à l'état frais ou conservées par un traitement approprié.	"
17. Mollusques et crustacés	Tous les mollusques, crustacés et coquillages, à l'état frais ou conservés par un traitement approprié ainsi que les sous-produits de leur transformation.	"
18. Insectes	Toutes les espèces d'insectes à tous les stades de leur développement.	"
19. Produits de boulangerie	Tous les produits de la boulangerie : pains, gâteaux ainsi que les pâtes.	"

ANNEXE 2: TOLERANCES POUR LES CONSTITUANTS ANALYTIQUES & LES ADDITIFS

Tolérances pour les constituants analytiques (Partie A, Annexe IV R. 767/2009)

Constituant	Teneur déclarée	Tolérance[1]	
	%	En dessous de la valeur indiquée	Au-dessus de la valeur indiquée
matières grasses brutes	<16	2	4
	16 - 24	12.5%	25%
	>24	3	6
protéine brute	<16	2	2
	16 - 24	12.5%	12.5%
	>24	3	3
cendres brutes	<8	2	1
	8 - 32	25%	12.5%
	>32	8	4
cellulose brute	<10	1.75	1.75
	10 - 20	17.5%	17.5%
	>20	3.5	3.5
sucres	<10	1.75	3.5
	10 - 20	17.5%	35%
	>20	3.5	7
amidon	<10	3.5	3.5
	10 - 20	35%	35%
	>20	7	7
calcium	<1	0.3	0.6
	1 - 5	30%	60%
	>5	1.5	3
magnésium	<1	0.3	0.6
	1 - 5	30%	60%
	>5	1.5	3
sodium	<1	0.3	0.6
	1 - 5	30%	60%
	>5	1.5	3
Phosphore total	<1	0.3	0.3
	1 - 5	30%	30%
	>5	1.5	1.5
Cendres insolubles dans l'acide chlorhydrique	<1	Aucune limite n'est fixée	0.3
	1 - 5		30%
	>5		1.5
potassium	<1	0.2	0.4
	1 - 5	20%	40%
	>5	1	2
Humidité	<2	Aucune limite n'est fixée	0.4
	2 - <5		20%
	5 - 12.5		1
	>12.5		8%
Valeur énergétique [2]		5%	10%
Valeur protéique [2]		10%	20%

1. Ces tolérances sont données sous la forme d'une valeur absolue (cette valeur doit être soustraite de/ajoutée à la teneur déclarée) ou relative, suivie du symbole «%» (ce pourcentage doit être appliqué à la teneur déclarée pour le calcul de l'écart acceptable).
2. Ces valeurs s'appliquent lorsqu'aucune tolérance n'a été fixée conformément à une méthode prescrite au niveau de l'Union ou à une méthode nationale officielle de l'État membre dans lequel l'aliment pour animaux est mis sur le marché, ou conformément à une méthode adoptée par le Comité européen de normalisation (*https://standards.cen.eu/dyn/www/f?p=204:32:0::::FSP_ORG_ID,FSP_LANG_ID:6308,34&cs=1814B99E14491AB20709D0ACD0DC5C52C*).

REMARQUE: La norme CEN 16967 est applicable à l'alimentation des chats et des chiens: Aliments des animaux: Aliments pour animaux : Méthodes d'échantillonnage et d'analyse - Équations prédictives de l'énergie métabolisable dans les matières premières pour aliments et les aliments composés (aliments pour animaux de compagnie) pour chats et chiens, y compris les aliments diététiques

Les tolérances ci-dessus sont autorisées lorsqu'une déviation est constatée entre les valeurs déclarées sur les étiquettes et celle des matières premières ou aliments composés.

En cas d'allégations quantitatives, par exemple « moins de 2% de matières grasses », ces tolérances ne permettent pas d'aller au-dessus d'un maximum numérique ou en dessous d'un minimum numérique allégué.

Exemple: Si les protéines brutes déclarées sont :
• 25% ; le minimum sera 22%, le maximum 28%
• 22% ; le minimum sera 19,25%, le maximum 24,75%
• 7% ; le minimum sera 7%, le maximum 9%

Exemple: Si les huiles brutes déclarées sont :
• 16% ; le minimum sera 14%, le maximum 20%
• 7% ; le minimum sera 5,0%, le maximum 11%

Exemple: Si les cendres brutes déclarées sont :
• 3% ; le minimum sera 1,0%, le maximum 4%

Exemple: Si la cellulose brute déclarée sont :
• 21% ; le minimum sera 17,5%, le maximum 24,5%
• 11% ; le minimum sera 9,1%, le maximum 12,9%
• 4% ; le minimum sera 2,25%, le maximum 5,75%

Exemple: Si le taux déclaré de calcium est :
• 2% ; le minimum sera 0,84%, le maximum 1,92%
• 0,9% ; le minimum sera 0,6%, le maximum 1,5%

Exemple: Si le taux d'humidité déclaré est :
• 11% ; pas de minimum, maximum 12%
• 20% ; pas de minimum, maximum 21,6%
• 80% ; pas de minimum, maximum 86,4%

Tolérances applicables aux additifs pour l'alimentation animale quand étiquetés sous « Additifs »

Pour les additifs étiquetés sous « Additifs », les quantités ajoutées doivent être déclarées et correspondent à la formulation de la recette.
Les tolérances ci-dessous sont seulement des déviations techniques et font référence aux variations entre les teneurs ajoutées dans la recette et les teneurs réelles atteintes au niveau du mélangeur. Cela tient compte des difficultés rencontrées pour parvenir à une homogénéité à la fois dans les prémélanges et dans la préparation des lots en production.
Les tolérances techniques inférieures suivantes s'appliquent, les tolérances supérieures peuvent être de 3 fois celles des tolérances inférieures, dans les limites du maximum légal autorisé.

Teneur en unités	Tolérance autorisée
≥ 1000 units	10% de la valeur déclarée
500 ≤ x < 1000	100 unités
1 ≤ x < 500	20% de la valeur déclarée
0,5 ≤ x < 1	0,2 unités
< 0,5	40% de la valeur déclarée

Note : Il convient de tenir compte des pertes de production, du choix des matières premières et des pertes durant la conservation du produit (voir section 3.2.1.5.B.2)

Exemple : Si le taux de taurine déclaré est :

- 1400 mg/kg ; le minimum sera 1260 mg/kg, le maximum 1820 mg/kg

Exemple : Si le taux de vitamine D déclaré est :

- 1000 IU/kg ; le minimum sera 900 IU/kg, le maximum 1300 IU/kg

Exemple : Si le taux de vitamine E déclaré est :

- 520 mg/kg ; le minimum sera 420 mg/kg, le maximum 820 mg/kg

Exemple: Si le taux déclaré de sulfate de cuivre heptahydraté est de :

- 18 mg/kg ; le minimum sera 14,4 mg/kg, le maximum 28,8 mg/kg

Exemple: Si le taux déclaré de béta-carotène est de :

- 0.6 mg/kg : le minimum sera 0,4 mg/kg, le maximum 1,2 mg/kg

Exemple: Si le taux déclaré de sélénite de sélénium est de :

- 0,15 mg/kg ; le minimum sera 0,09 mg/kg, le maximum 0,33 mg/kg

Pour les tolérances sur les additifs, 1 unité dans le paragraphe concerné signifie 1 mg, 1 000 UI, 1 x 109 UFC ou 100 unités d'activité enzymatique de l'additif considéré par kg d'aliment.

Tolérances applicables aux additifs pour l'alimentation animale quand étiquetés sous « Constituants analytiques »

Lorsque les additifs sont étiquetés sous «Constituants analytiques», ces écarts techniques s'appliquent en plus des écarts d'analyse associés à la méthode d'analyse utilisée.

Dans le cas d'additifs qui diminuent avec le temps, le niveau déterminé par l'analyse avant la fin de la durée de conservation devrait toujours se situer entre le niveau déclaré dans les «constituants analytiques» et la limite maximale autorisée (le cas échéant).

Les tolérances techniques suivantes s'appliquent, les tolérances supérieures peuvent être trois fois plus élevées, dans les limites du maximum légal autorisé.

Teneur en unités	Tolérance autorisée
≥ 1000 units	10% de la valeur déclarée
500 ≤ x < 1000	100 unités
1 ≤ x < 500	20% de la valeur déclarée
0,5 ≤ x < 1	0,2 unités
< 0,5	40% de la valeur déclarée

ANNEXE 3: NOTE EXPLICATIVE SUR LES OGM

Les produits fabriqués ou obtenus à partir d'OGM sont définis comme suit :

1. Les aliments pour animaux qui contiennent des ADN GM, qui ont été soumis à un traitement ou une transformation tels qu'ils ne puissent se reproduire, mais dont la présence d'ADN modifiés est détectable par les analyses.
2. Les aliments pour animaux qui ne contiennent pas d'ADN GM car produits grâce à un procédé de transformation qui résulte d'une absence d'ADN ou parce qu'ils sont un produit métabolique d'un OGM.

Exemples :

- Huile hautement raffinée produite à partir de soja OGM ;
- Extrait de lécithine produit à partir de soja GM ; vitamine produite à partir de micro-organismes GM ;
- Sous-produits de maïs GM (extrait de farine, gluten de maïs, flocons) ;
- Sous-produits de soja GM (soja grillé, extrait de farine, extrait protéique).

Les fabricants doivent savoir qu'un test négatif PCR n'implique pas automatiquement qu'un produit est sans OGM et il est recommandé d'utiliser des sources Identité Garantie (ou Qualité Garantie) pour les matières connues pour leur sensibilité à la contamination (ex. soja, blé,maïs).

ANNEXE 4: POINTS À VÉRIFIER POUR L'ETIQUETAGE D'UN ALIMENT POUR ANIMAUX FAMILIERS

	☑	☒	Commentaires
Description du produit			
Espèce animale			
Mode d'emploi			
Ration journalière recommandée			
Pour les produits secs : s'assurer d'une phrase sur la présence d'eau fraîche			
Conditions de conservation avant et après l'ouverture			
Déclaration des matières premières par catégories ? L'intitulé « Composition » est-il indiqué ?			
Les matières premières sont-elles regroupées dans les bonnes catégories ?			
Dans l'affirmative, les catégories sont-elles classées par ordre décroissant d'importance pondérale ?			
Si une emphase particulière est utilisée, s'assurer d'une déclaration spécifique dans la composition, la liste des additifs ou des constituants analytiques			
Les informations de justification des allégations sont-elles disponibles ?			
Additifs : ceux qui ont un maximum légal pour au moins une espèce animale non productrice de denrées alimentaires et ceux qui sont mis en relief doivent être étiquetés			
Si une emphase particulière est utilisée, s'assurer d'une déclaration spécifique dans la composition, la liste des additifs ou des constituants analytiques			
Les informations de justification des allégations sont-elles disponibles ?			
Additifs : ceux qui ont un maximum légal pour au moins une espèce animale non productrice de denrées alimentaires et ceux qui sont mis en relief doivent être étiquetés			
Additifs : le titre « additifs » de la rubrique est-il présent ? étiquetage des antioxydants, colorants, conservateurs le cas échéant			
Additifs : étiquetage des vitamines et des oligo-éléments le cas échéant			
Additifs : étiquetage des groupes fonctionnels le cas échéant			
Additifs : étiquetage des enzymes le cas échéant			
L'intitulé « Constituants analytiques » est-il indiqué ? Les constituants analytiques nécessaires pour l'espèce considérée sont-ils présents ?			
L'adresse commerciale et les coordonnées du contact facile d'accès par le consommateur (adresse, site Web, numéro de téléphone ou autres...)			
Traçabilité : N° de lot, N° d'agrément de l'établissement			
Ecriteau indicateur si les références de traçabilité sont éloignés des autres informations requises par la loi			
Date de durabilité minimale			
Quantité nette			
OGM le cas échéant			
Autres renseignements : diététique ? Biologique ? Multipack ? Échantillon gratuit ? Vérifier la section pour vous assurer que vous êtes conformes !			
Les déclarations facultatives sont-elles autorisées ?			
L'étiquetage environnemental le cas échéant			

ANNEXE 5: ALLÉGATIONS SUR LES INGRÉDIENTS UTILISÉS

Lorsqu'une allégation sur un ingrédient utilisé est portée sur l'emballage, la déclaration de ce composant/additif/nutriment/caractéristique doit être effectuée.

Mot-clé : Bloggo– un nom de marque hypothétique X ou Y – représente une allégation de variété (bœuf, volaille, etc.) OU morceaux/type (foie, reins, etc.) OU autre composant tels que légumes ou céréales.

DEFINITIONS:

Toutes les matières d'origine animale utilisées sous ces définitions doivent être autorisées aux fins d'aliments pour animaux familiers au titre du règlement 1069/2009 sur les sous-produits animaux.

VARIETES:

Toutes les parties des animaux autorisés à l'**exception** des griffes, poils, cornes, peaux (sauf la couenne de porc), plumes, dents, becs, sabots, contenu intestinal, graisses ajoutées.
Les allégations de variété ne peuvent pas être basées uniquement sur le sang et les os.

Il est recommandé que les matières mises en avant soient composées d'au moins 15% de tissus viandeux : muscles lisses ou striés, abats.
Acceptables : cœur, aorte, reins, poumons, viande de carcasse, foie.
Non acceptables : sang, os, collagène ou autres tissus similaires.

Dans le cas spécifique du poisson/des coquillages : toutes les parties des animaux autorisés peuvent être utilisées – ceci autorise la conservation du contenu des intestins – cependant, les allégations sur les mollusques, par exemple, ne peuvent être basées uniquement sur l'incorporation de la coquille.

Dans tous les cas, la formulation doit intégrer le pourcentage exigé de la substance mise en avant. Le règlement 767/2009, Article 13.1 stipule que :
L'étiquetage et la présentation des matières premières pour aliments des animaux et des aliments composés pour animaux peuvent attirer particulièrement l'attention sur la présence ou l'absence d'une substance dans l'aliment pour animaux.

ALLÉGATIONS SUR LES INGRÉDIENTS :

Dans tous les cas, le calcul est basé sur le principe du bol mélangeur.

Un composant majeur est une matière première qui apporte une valeur nutritionnelle ou des caractéristiques essentielles à l'aliment pour animaux familiers. Il peut être incorporé dans la recette selon des quantités définies en annexe, sans compromettre l'équilibre nutritionnel de l'aliment.

Un composant mineur est une matière première qui, simplement ajoutée en petites quantités contribue à la valeur nutritionnelle, à l'apparence ou à l'appétence d'un aliment pour animaux familiers.

Dans tous les cas :
Base règlementaire : R. 767/2009

Exigences des justifications :
La formulation doit intégrer au moins le pourcentage exigé de la matière première, l'espèce ou les morceaux mis en avant, tel que spécifié dans cette annexe.
Le pourcentage de l'ingrédient sur lequel porte l'allégation doit être indiqué, l'emploi du terme « minimum » n'est pas autorisé. Toutefois, le taux d'incorporation de l'ingrédient mis en avant et précisant les caractéristiques qualitatives du produit ne peut être inférieur au taux indiqué, mais peut le dépasser si cela augmente les caractéristiques de la qualité/de la valeur de l'aliment. Voir section 3.2.1.4, point C, Déclaration des matières premières

Composant majeur		
Type d'allégation	**Exemple**	**Valeurs correspondantes du taux de déclaration du composant**
Bloggo X arôme	bacon arôme	0 % du composant majeur mis en relief, mais le goût provient de la substance aromatique. Les arômes doivent être déclarés dans la partie « Additifs ». **Exemple :** Additifs : additifs sensoriels : arôme bœuf X mg/kg **N. B. :** la quantité ajoutée de substance aromatique doit être déclarée s'il existe un maximum autorisé sur l'un des composants de cette substance, dans la mesure où celle-ci caractérise le produit
Bloggo aromatisé avec X / Au gout de X	aromatisé / au goût de avec X aromatisé avec / au goût de Y Allégations multiples (aromatisé avec / au goût de X et Y) **Exemple :** • Bloggo aromatisé au / au goût de lapin.	> 0% of the named major component, but less than 4%
Bloggo avec X Bloggo contient Bloggo au	Avec X/Au Avec Y/Au Avec X & Y/Au Contient X Contient X & Y **Exemples :** • Bloggo avec du poulet, • Bloggo avec du foie de poulet, • Bloggo avec du poulet et du riz, • Bloggo contient du lapin.	Au **moins** 4% de la matière première indiquée, ou au **moins** 4% de chacune des matières premières indiquées. Au moins 4% de matière première de poulet. Au moins 4% de foie de poulet. Au moins 4% de matière première de poulet et au moins 4% de riz. Au moins 4% de matière première de lapin
Bloggo riche en X enrichi en avec extra	Enrichi en X (ou Y) Riche en X (ou Y) Avec extra X (ou Y) Extra X (ou Y) Enrichi en X et Y **Exemples :** • Bloggo enrichi en poulet, • Bloggo enrichi en poulet avec du riz, • Bloggo extra poulet avec du riz, • Bloggo enrichi en poulet et riz.	Au moins 14% de la matière première indiquée, ou au moins 14% de chacune des matières premières indiquées. Au moins 14% de matière première de poulet. Au moins 14% de matière première de poulet et au moins 4% de riz. Au moins 14% de matière première de poulet et au moins 4% de riz. Au moins 14% de matière première de poulet et au moins 14% de riz.

Composant majeur		
Type d'allégation	**Exemple**	**Valeurs correspondantes du taux de déclaration du composant**
Bloggo X Bloggo X menu Bloggo X repas	Marque X Marque Y X repas - Y repas X menu - Y menu **Exemples :** • Bloggo bœuf et poulet, • Bloggo bœuf et menu volaille.	Au moins 26% de la matière première indiquée ou au moins 26% de chacune des matières premières indiquées. Au moins 26% de matière première de bœuf et au moins 26% de matière première de volaille.
Bloggo Tout X	Tout X (or Y) X (or Y) seulement **Exemples :** • Bloggo tout bœuf et gelée, • Bloggo végétarien, tout légumes, • Bloggo végétarien, tout tofu	Toutes les matières premières sans autres ingrédients excepté les additifs autorisés, minéraux ou autres micro-composants nécessaires à une nutrition complète et l'eau nécessaire au processus.

NOTE : Si les producteurs choisissent de faire une allégation pour du jus/de la gelée/de la sauce, par exemple, les règles ci-dessus s'appliquent mutatis mutandis au jus/gelée/sauce.

Exemple : Bloggo enrichi en poulet, en sauce tomate (par exemple au moins 4% de tomates dans la sauce)

Composants mineurs/Additifs/Nutriments		
Type d'allégations	**Justifications requises**	**Exigences d'étiquetage**
Bloggo avec du persil Bloggo avec de la chicorée Bloggo menthe Bloggo miel*	La formulation doit contenir la quantité nécessaire à l'apport d'un bénéfice nutritif ou autre et/ou qui caractérise le produit	La quantité doit être déclarée dans la composition. La quantité ajoutée doit être suffisante pour caractériser ou apporter des effets bénéfiques au produit. *le miel peut être considéré à la fois comme composant majeur ou mineur ; tout dépend de son usage et du contexte. Il est de la responsabilité du fabricant individuel de justifier l'usage et le contexte.
Contient nutriment / additif : • Avec/Contient de la taurine, • Avec/Contient de la taurine naturellement. Source de nutriment / additif : • Source de calcium, • Source naturelle de taurine.	Justification (voir section 5.3.2).	Si une allégation est faite sur l'emballage, la déclaration d'une substance/additif/nutriment est exigée. Se référer aux sections sur les additifs et constituants analytiques pour les règles de déclaration.

Justification des allégations, en cas d'utilisation de matières premières pour animaux familiers concentrées

Les facteurs de réhydratation ne peuvent être appliqués que pour supporter une allégation et qu'aux matières premières pour lesquelles l'eau seule a été éliminée, par exemple les légumes. Les protéines animales transformées (PAT) sont spécifiquement exclues sauf, par exemple les poudres de foie ou les autres matières premières d'origine animale pour animaux pour lesquelles seule l'eau a été éliminée. La composition doit répertorier le produit concentré au niveau et dans l'ordre approprié auxquels le produit concentré est ajouté.

Pour justifier ces allégations, quand des matières premières pour animaux familiers déshydratées ou concentrées sont utilisées, leurs teneurs en eau/matière sèche doivent se référer aux publications officielles.

Les teneurs conventionnelles sont :
• 90% pour les légumes (soit 10% matière sèche)
• 75% pour composants d'origine animale (soit 25% matière sèche)
• 15% pour les céréales (soit 85% matière sèche)

NOTE : Celles-ci ne sont que des indications – pour les facteurs de réhydratation spécifiques, se référer aux textes existants tels que la Composition des Aliments de McCance et Widdowson OU aux spécifications des fournisseurs.

Liens utiles :
http://www.food.gov.uk/science/dietarysurveys/dietsurveys/
Site Web de l'Agence des Aliments britannique sur lequel on peut trouver une version électronique de la Composition des Aliments de McCance et Widdowson.
http://www.ars.usda.gov/main/site_main.htm?modecode=12-35-45-00
Le site Web du Laboratoire de Données sur les Nutriments du Département américain de l'Agriculture fournit également des valeurs de référence.

Les fabricants doivent pouvoir justifier les allégations sur demande. Les données des fournisseurs, si elles sont utilisées, doivent justifier les calculs des composants déshydratés ou concentrés.

Pour satisfaire aux exigences du Règlement 767/2009 les matières doivent être déclarées en ordre décroissant de poids, telles qu'ajoutées dans le mélangeur, y compris les matières déshydratées et concentrées.

Elles peuvent ensuite être déclarées en indiquant la quantité équivalente de matière non déshydratée ou concentrée, par ex. un aliment pour animaux familiers contenant des carottes déshydratées à x% les déclarerait dans la liste de composition à x%, mais avec un énoncé explicatif.

Exemple : Bloggo aux carottes :
Composition : viandes et sous-produits animaux; céréales; sous-produits végétaux; minéraux; légumes (0,5% de carottes séchées, équivalent à 4,3% de carottes)

0,5% de carottes séchées à un taux d'humidité 10% équivalent à :
0,5kg de carottes séchées x 90% de matière sèche = 0,45kg de matière sèche

Les carottes ont un taux d'humidité à 90%, ce qui ramène la quantité totale de carottes séchées à 4,5kg de carottes réhydratées :
0,45 ÷ 0,10 = 4,5kg de produit réhydraté = A
Taux d'incorporation de matière sèche = 0,5 = B

Il faut également prendre en compte ce qui a été ajoutée dans la recette.

$\frac{A \times 100}{100 + A - B} =$	pourcentage de matière équivalent à la matière déshydratée / concentrée ajoutée.

Dans l'exemple ci-dessus :

$\frac{4{,}5 \times 100}{100 + 4{,}5 - 0{,}5} = 4{,}32\%$	→ ainsi 0,5% de carottes séchées à un taux d'humidité 10% permet de supporter une allégation « aux »

ANNEXE 6: DOCUMENTATION DE JUSTIFICATION DES ALLEGATIONS

La documentation de la justification des allégations doit être disponible pour toutes les allégations. Cela peut aller du plus simple, par exemple la simple formulation de la recette, au plus complexe lorsqu'un dossier contenant des recherches scientifiques et / ou des références est requis.

a. L'annexe 6 contient une liste de contrôle des en-têtes de section facilitant la structuration d'un dossier de justification. Selon la complexité de l'allégation, tout ou partie de ces sections peuvent être pertinentes.

b. La documentation doit être bien structurée, explicite et suffisamment détaillée pour que la validité de la demande puisse être vérifiée. Les articles / données scientifiques clés doivent être inclus avec une bibliographie complète du dossier. Les fabricants doivent faire en sorte que la complexité technique des dossiers soit compréhensible pour les moins spécialisés dans ces domaines.

c. Le dossier doit être fondé sur un examen approfondi et une évaluation de toutes les données scientifiques disponibles relatives à la validité de la demande, publiées ou internes, que leur impact soit favorable ou non. Ignorer des études ou des résultats qui ne soutiennent pas l'allégation pourrait entraîner son invalidation par les autorités compétentes.

d. Les fabricants doivent examiner la justification des allégations, en particulier:
   i. Déterminer si de nouvelles données scientifiques ont une incidence sur la validité de la revendication
   ii. Déterminer si, là où des affirmations comparatives sont faites, les points de référence ont changé.
   iii. Déterminer s'il y a eu d'autres changements susceptibles d'affecter la validité de la demande.

e. L'examen des dossiers de justification doit être documenté, y compris toute modification apportée au dossier et / ou à la demande.

Remarque : En France, l'ANSES a publié des lignes directrices pour l'évaluation des allégations (fonctionnelles) en alimentation animale, disponibles en cliquant sur le lien ci-dessous:
https://www.anses.fr/fr/content/avis-de-lanses-relatif-aux-lignes-directrices-pour-l%C3%A9valuation-des-all%C3%A9gations-en

Ces lignes répertorient un ensemble de critères jugés pertinents par les experts de l'ANSES pour l'examen des dossiers scientifiques d'allégations fonctionnelles portant sur les matières premières et/ou les aliments composés pour animaux. Elles précisent comment seront considérés les éléments de preuve fournis à l'appui de l'allégation.

Points à vérifier pour l'établissement d'un dossier scientifique destiné à justifier les allégations fonctionnelles

Chapitre	Section	Générique (mis en place) 5.3.3.1.	Nouveau (pas encore mis en place) 5.3.3.2.	Commentaires
Sommaire (une page)	a. Description	x	x	
	b. Justification	x	x	
	c. Caractéristiques du produit essentielles à la formulation de l'allégation (telles que teneurs incorporées, paramètres de processus, point de contrôle qualité spécifiques à mettre en œuvre durant la production).	x	x	
	d. Produits et animaux familiers (espèces animales/éleveurs/, etc.).	x	x	
Présentation d'emballages et autres moyens de communication	a. Nom et description du produit incluant : les caractéristiques essentielles, l'identification de toute substance faisant l'objet d'une allégation et teneur du nutriment actif/non-nutriment, la recette du produit ainsi que les exigences d'étiquetage, la destination, les mises en garde et les contre-indications.	x	x	
	b. Allégations	x	x	
	c. Exemple d'emballage et autres outils de communication (par exemple, emballages, dépliants, web, publicité).	x	x	
	d. Date de mise en place.	x	x	
La science derrière les allégations	a. Description	x	x	
	b. Documents justificatifs reconnus.	x	x	
	c. Recherche : • centre de recherche qui a mené la recherche, • protocole de recherche, • résultats, • références.		x x x x	
	d. Témoignages scientifiques.	x	x	
Bibliographie	a. Références.	x	x	
	b. Résumés ou copies des publications scientifiques.	x	x	
Date de révision et résultat	Date à laquelle les preuves ont été examinées et le résultat de cet examen, y compris les modifications éventuelles	x	x	

ANNEXE 7: SOMMAIRE DES RECOMMANDATIONS RELATIVES A LA LISIBILITE

	Recommendé	À utiliser avec précautions	À éviter
Présentation	•En-têtes clairs, courts et cohérents ; •Utilisation de caractères gras et/ou de majuscules pour distinguer les en-têtes ; •Quand la place le permet, groupement des informations qui vont ensemble ; •Si nécessaire, séparation des différents groupes d'information (cadres ou paragraphes) ; •Texte à commencer et à aligner à gauche ; •Utilisation de symboles pour réduire le texte et envoyer le lecteur directement à l'information.	•Usage intensif de majuscules et de soulignements ; •Texte dans un autre format que des paragraphes alignés à gauche sans retrait ; •Habillage du texte ; •Alignement central ; •Texte aligné à droite.	•Trop de césures dans le texte ; •Pavés de textes sans en- têtes, titres ou aucune séparation ; •Grande quantité de texte avec un seul mot ou deux sur chaque ligne ; •Placement des informations dans des cercles ; •Trop ou surcharge de symboles complexes.
Police, Couleur et Contraste	•Hauteur de lettre (x-hauteur) de 1 mm ou plus ; •Espace suffisant des caractères ; •Interlignes espacés de 120% de la taille de la police ; •Polices faciles à lire (sans empattement) ; •Police conçue pour les petites tailles de caractère ; •Couleurs contrastées.	•Une hauteur de lettre (x-hauteur) de moins de •1 mm ; •Interlignes espacés de moins de 120% de la taille de la police italique ; •Police à empattement ; •Polices stylisées, décoratives ; •Contrastes subtils, ombres, effets 3D, fonds en filigrane ou non uniformes ; •Si l'emballage est transparent, bon contraste avec le produit alimentaire rendant visible l'arrière- plan.	•Espacement des caractères de plus de 1 pt ; •Interlignes espacés de moins de 0,5 pt de la taille de la police ; •Couleurs aux contrastes similaires – caractère clair sur fond clair ou caractère foncé sur fond foncé.
Emballage/ Impression	•Haute Qualité d'impression.	•Impression sur des zones déformées ; •Zones de thermoscellage ; •Emballages plastiques rétractables ; •Surfaces à imprimer métalliques et brillantes.	•Étiquettes imprimées sur des surfaces courbes ; •Zones d'emballage non accessibles ; •Zones nécessitant la destruction de l'emballage pour lire le texte.

ANNEXE 8 : ANNEXE A LA SECTION 3.2.2.1 : MARQUE EUROPEENNE « e »

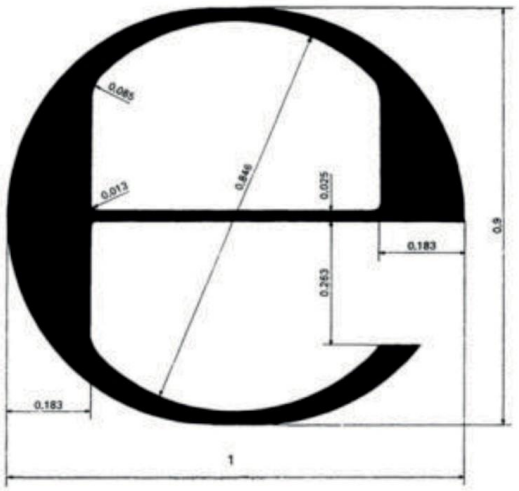
Tout préemballage réalisé conformément à la présente directive doit porter sur l'emballage les inscriptions suivantes apposées de telle sorte qu'elles soient indélébiles, facilement lisibles et visibles sur le préemballage dans les conditions habituelles de présentation :

3.1. La quantité nominale (masse nominale ou volume nominal) exprimée, en utilisant comme unités de mesure le kilogramme ou le gramme, le litre, le centilitre ou le millilitre, à l'aide de chiffres d'une hauteur minimale de 6 mm si la quantité nominale est supérieure à 1000 g ou 100 cl, de 4 mm si elle est comprise entre 1000 g ou 100 cl inclus et 200 g ou 20 cl exclus, de 3 mm si elle est égale ou inférieure à 200 g ou 20 cl, et 50 g ou 5 cl exclus, et de 2 mm si elle est égale ou inférieure à 50 g ou 5 cl suivis du symbole de l'unité de mesure utilisée, ou éventuellement de son nom, conformément aux prescriptions de la Directive 71/354 modifiée par la Directive 76/770.

3.2. Une marque ou inscription permettant au service compétent d'identifier l'emballeur ou celui qui a fait faire l'emballage ou l'importateur, établis dans la Communauté.

3.3. Une lettre minuscule « e » d'une hauteur minimale de 3 mm, placée dans le même champ visuel que l'indication de la masse ou du volume nominal et certifiant sous la responsabilité de l'emballeur ou de l'importateur que le préemballage satisfait aux prescriptions de la présente directive.

Cette lettre a la forme représentée par le dessin joint au point 3 de l'annexe II de la directive 2009/34.



ANNEXE 9: FACTEURS DE CONVESRION DES ADDITIFS ET DES VITAMINES

Les additifs ayant un taux maximum réglementaire pour au moins une espèce animale non productrice de denrées alimentaires, doivent être déclarés, même si ce taux cible d'autres espèces que les animaux familiers.

Il est indispensable que les fabricants consultent le Registre Additifs pour l'alimentation des animaux afin de vérifier les dernières informations concernant les additifs ayant un taux maximum autorisé

Unité déclarée	Source vitaminique utilisée		Activité vitamine	
IU			Activité rétinol	
	vitamine A acetate	0,344 µg	=	1 IU
	vitamine A propionate	0,359 µg	=	1 IU
	vitamine A palmitate	0,55 µg	=	1 IU
IU			Vitamin D activée	
	vitamin D_3 [1, 2]	0,025 µg	=	1 IU
		1 µg	=	40 IU
IU			Vitamine E activée	
	dl-α-tocopheryl acetate (all-rac-α-tocopheryl acetate)	1 mg	=	1 IU
	Bio-equivalence of various tocopherols:			
	d-α-tocopherol	1 mg	=	1,49 IU
	d-α-tocopherol acetate [1]	1 mg	=	1,36 IU
	dl-α-tocopherol	1 mg	=	1,10 IU
	dl-α-tocopheryl acetate	1 mg	=	1,00 IU
mg			Thiamine	
	thiamine mononitrate	1 mg	=	0,92 mg
	thiamine hydrochloride	1 mg	=	0,89 mg
IU			Pantothenic acide	
	calcium D-pantothenate	1 mg	=	0,92 mg
mg			Pyridoxine	
	pyridoxine hydrochloride	1 mg	=	0,89 mg
mg			Niacin	
	nicotinic acide	1 mg	=	1 mg
	Nicotinamide	1 mg	=	1 mg
mg			Choline	
	choline chloride (basis choline ion)	1 mg	=	0,75 mg
	choline chloride (basis choline hydroxyl-analogue)	1 mg	=	0,87 mg
mg			Menadione	
	menadione sodium bisulphite (MSB)	1 mg	=	0,51 mg
	menadione nicotinamide bisulphite (MNB)	1 mg	=	0,46 mg

Références

1. McDowell Vitamins in animal and human nutrition. 2nd edition Iowa State University Press 2000
2. NRC. Table 2. In: Nutrient Requirements of Cats. National Academy Press, Washington, DC 1986: 42.

Exemple : Déclaration multilingue des additifs

Additives, Zusatzstoffe, Additifs, Additivi/kg:
Nutritional additives, ernährungsphysiologische Zusatzstoffe, additifs nutritionnels, additivi nutrizionali: 3a672c, Vitamin A 10.000 i.U./ i.E./ U.I. 3a671, Vitamin D_3 1.000 i.U./ i.E./ U.I. 3b412, Copper, Kupfer, cuivre, rame 15mg
With colourants, mit Farbstoffen, avec colorants, con coloranti

ANNEXE 10: ETIQUETAGE DES CATEGORIES & GROUPES FONCTIONNELS D'ADDITIFS (R. 1831/2003)

Categorie	Groupe fonctionnel	Termes à utiliser pour l'étiquetage des groupes fonctionnels (ceux marqués d'un * sont des abréviations qui peuvent être utilisées à la place du nom complet du groupe fonctionnel [R 767/2009, annexe VII, I, 3, annexe VI, I, 3])
Additifs technologiques	(a) conservateurs : substances ou micro-organismes qui protègent l'aliment des altérations causées par des micro-organismes ou leurs métabolites. (b) antioxygènes : substances qui prolongent la durée de conservation des aliments et des matières premières en les protégeant des altérations causées par l'oxydation. (c) émulsifiants : substance rendant possible la réalisation ou le maintien d'un mélange homogène ou de deux ou plusieurs phases non miscibles de l'aliment. (d) stabilisants : substances qui rendent possible le maintien de l'état physico-chimique des aliments. (e) épaississants : substances qui augmentent la viscosité de l'aliment. (f) gélifiants : substances qui donnent à l'aliment une consistance par la formation d'un gel. (g) liants : substances qui augmentent la capacité des particules d'aliments à s'agglutiner. (h) substances pour le contrôle de la contamination de radionucléide : substances qui éliminent l'absorption des radionucléides et en favorisent leur excrétion. (i) anti-agglomérants : substances qui réduisent la tendance des particules individuelles d'un aliment à s'agglutiner. (j) correcteurs d'acidité : substances qui ajustent le pH des aliments. (k) additifs d'ensilage : substances, y compris les enzymes ou les micro-organismes, incorporés dans l'aliment pour améliorer la production de l'ensilage. (l) dénaturants : substances qui, lorsqu'elles sont utilisées dans la fabrication d'aliments, permettent de déterminer l'origine des matières premières incorporées dans l'aliment. (m) substances de réduction de la contamination des aliments par les mycotoxines : substances qui peuvent supprimer ou réduire l'absorption, favoriser l'excrétion des mycotoxines ou modifier leur mode d'action. (n) améliorateurs des conditions d'hygiène: substances ou, le cas échéant, microorganismes qui affectent favorablement les caractéristiques hygiéniques des aliments pour animaux en réduisant une contamination microbiologique spécifique.	Soit : *additifs technologiques* Soit : *(a) conservateurs* *(b) antioxygènes* *(c) émusifiants* *(d) stabilisants* *(e) épaississants* *(f) gélifiants* *(g) liants* *(h) contrôleurs radionucléides* *(i) antiagglomérants* *(j) correcteurs d'acidité* *(k) additifs d'ensilage* *(l) dénaturants* *(m) réducteursde mycotoxines* *(n) améliorateur d'hygiène*

Categorie	Groupe fonctionnel	Termes à utiliser pour l'étiquetage des groupes fonctionnels (ceux marqués d'un * sont des abréviations qui peuvent être utilisées à la place du nom complet du groupe fonctionnel [R 767/2009, annexe VII, I, 3, annexe VI, I, 3])
Additifs sensoriels	(a) colorants : i. substances qui augmentent ou restaurent la couleur dans un aliment. ii. substances qui, utilisées dans les aliments, ajoutent de la couleur aux matières d'origine animale. iii. substances qui ont un effet positif sur la couleur des poissons et oiseaux d'ornement. (b) substances aromatiques : substances incorporées à l'aliment pour augmenter son odeur ou son appétence.	Soit : *Additifs sensoriels* Soit : (a) colorants (b) substances aromatiques*
Additifs nutritionnels	(a) vitamines, provitamines et substances à effet analogue chimiquement bien définies. (b) composés d'oligo-éléments. (c) acides aminés, leurs sels et produits analogues. (d) urée et ses dérivés.	Soit : *Additifs nutritionnels* Soit : (a) vitamines* (b) oligo-éléments* (c) acides aminés* (d) urée*
Additifs zootechniques	(a) améliorateurs de digestibilité : substances qui, utilisées dans l'aliment, renforcent la digestibilité du régime alimentaire par leur action sur certaines matières premières. (b) stabilisateurs de la flore intestinale : micro-organismes ou autres substances chimiquement définies qui, utilisées dans l'aliment, ont un effet bénéfique sur la flore intestinale. (c) substances ayant un effet positif sur l'environnement. (d) autres additifs zootechniques.	(a) améliorateurs de digestibilité (b) stabilisateurs de la flore intestinale (c) substance environnementale*

ANNEXE 11: RÉFÉRENCES RÉGLEMENTAIRES & NON RÉGLEMENTAIRES

Nota : Pour obtenir les dernières versions consolidées et amendements, consultez le site officiel de la Commission *https://eur-lex.europa.eu/advanced-search-form.html?qid=1536933369475&action=update* ou consultez la FACCO *facco@facco.fr*

Doc n°	Titre	Journal Officiel
D. 76/211	Concernant le rapprochement des législations des États membres relatives au pré conditionnement en masse ou en volume de certains produits en préemballages.	L 46 – 21.2.1976 – p. 1
D. 82/475	Fixant les catégories d'ingrédients pouvant être utilisées pour le marquage des aliments composés pour animaux familiers.	L 213 – 21.07.82 – p. 27
D. 98/51	Visant à la coordination de certaines dispositions législatives, réglementaires et administratives des États membres relatives à l'exercice d'activités de radiodiffusion télévisuelle.	L 208 – 24.7.1998 – p. 43
D. 2001/18	Relative à la dissémination volontaire d'organismes génétiquement modifiés dans l'environnement et abrogeant la directive 90/220 du Conseil	L 106 – 17.4.2001 – p. 1
D. 2001/82	Instituant un code communautaire relatif aux médicaments vétérinaires.	L 82 – 7.8.2009 – p. 1
R. 999/2001	Fixant les règles pour la prévention, le contrôle et l'éradication de certaines encéphalopathies spongiformes transmissibles.	L 147 – 31.5.2001 – p. 1
D. 2002/32	Sur les substances indésirables dans les aliments pour animaux	L 140 – 30.5.2002 – p. 10
R. 178/2002	Établissant les principes généraux et les prescriptions générales de la législation alimentaire, instituant l'Autorité européenne de la sécurité des aliments et fixant des procédures relatives à la sécurité des denrées alimentaires.	L 31 – 1.2.2002 – p. 1
R. 998/2003	Concernant les conditions de police sanitaire applicables aux mouvements non commerciaux d'animaux de compagnie, et modifiant la directive 92/65/CEE du Conseil	L 143 – 13.6.2003 – p. 1
R. 829/2003	Concernant les denrées alimentaires et les aliments pour animaux génétiquement modifiés.	L 268 – 18.10.2003 – p. 1
R. 1830/2003	Concernant la traçabilité et l'étiquetage des organismes génétiquement modifiés et la traçabilité des produits destinés à l'alimentation humaine ou animale fabriqués à partir d'organismes génétiquement modifiés.	L 268 – 18.10.2003 – p. 24
R. 1831/2003	Concernant les additifs dans l'alimentation animale.	L 268 – 18.10.2003 – p. 29
R. 882/2004	Relatif aux contrôles officiels effectués pour s'assurer de la conformité avec la législation sur les aliments pour animaux et les denrées alimentaires	L 191 – 28.5.2004 – p. 1
R. 183/2005	Établissant les exigences en matière d'hygiène des aliments pour animaux.	L 35 – 8.2.2005 – p. 1
D. 2006/114	En matière de publicité trompeuse et de publicité comparative.	L 376 – 27.12.2006 – p. 21
R. 834/2007	Relatif à la production biologique et à l'étiquetage des produits biologiques et abrogeant le règlement (CEE) n° 2092/91.	L 189, 20.7.2007, p. 1

Doc n°	Titre	Journal Officiel
D. 2008/38	Établissant une liste des destinations des aliments pour animaux visant des objectifs nutritionnels particuliers.	L 62 – 6.3.2008 – p. 9
D. 2009/34	Relative aux dispositions communes aux instruments de mesurage et aux méthodes de contrôle métrologique	L 106–28.4.2009–p.6
R. 889/2008	Portant modalités d'application du règlement (CE) n° 834/2007 du Conseil relatif à la production biologique et à l'étiquetage des produits biologiques en ce qui concerne la production biologique, l'étiquetage et les contrôles	L 250–18.9.2008–p.1
R. 1151/2012	Relatif aux systèmes de qualité applicables aux produits agricoles et aux denrées alimentaires	L 343–14.12.2012–p.1
R. 767/2009	Concernant la mise sur le marché et l'utilisation des aliments pour animaux.	L 229 – 1.9.2009 – p. 1
R. 1069/2009 ET R. 142/2011	Établissant des règles sanitaires applicables aux sous- produits animaux et produits dérivés non destinés à la consommation humaine et abrogeant le règlement (CE) n° 1774/2002 (règlement relatif aux sous-produits animaux). Portant application du règlement (CE) n° 1069/2009	L 300–14.1.2009–p.1 L 54 – 26.2.2011 – p. 1
D. 2010/13	sur la coordination de certaines dispositions législatives, réglementaires et administratives des États membres relatives à la fourniture de services de médias audiovisuels (directive Services de médias audiovisuels) (Texte présentant de l'intérêt pour l'EEE)	L 95 – 15.4.2010 – p.1
R. 68/2013	Portant création du catalogue des matières premières pour aliments des animaux	L 29 – 30.1.2013 – p. 1
Rec. 2011/25	Arrêtant des lignes directrices pour la distinction entre les matières premières pour aliments des animaux, les additifs pour l'alimentation animale, les produits biocides et les médicaments vétérinaires	L 11–15.1.2011–p. 75
R. 26/2011	Concernant l'autorisation de la vitamine E en tant qu'additif dans l'alimentation de toutes les espèces animales	L 11 – 15.1.2011 – p. 18
D. 2011/83	Relative aux droits des consommateurs	L 304–22.11.2011–p.34
./.	Lignes Directrices Nutritionnelles pour Aliments Complets & Complémentaires pour chiens & chats	www.FEDIAF.org "self-regulation"
./.	Lignes Directrices Nutritionnelles pour lapins	www.FEDIAF.org "self-regulation"
./.	Registre Européen des Additifs pour Aliments des Animaux	Cliquez ici pour la dernière version

ANNEXE 12: ETIQUETAGE DES ALIMENTS POUR ANIMAUX FAMILIERS : UN GUIDE POUR LES CONSOMMATEURS

1. Introduction

Cette section est destinée à vous fournir plus d'informations sur la signification des différentes informations figurant sur l'étiquette afin de vous aider à faire un choix plus éclairé.

Ce guide n'est pas exhaustif et il vous faut savoir que vous pouvez contacter directement les fabricants d'aliments pour animaux familiers pour obtenir plus d'informations sur des produits spécifiques.

2. Pourquoi étiqueter les aliments pour animaux familiers?

Les aliments pour animaux familiers, de même que tout autre aliment pour animaux, doivent être étiquetés conformément à la Réglementation la plus récente afin de vous assurer que vous recevez les informations correctes sur le produit que vous souhaitez acheter.

Vous trouverez ci-dessous les informations exigées par la loi à déclarer sur les étiquettes des aliments pour animaux familiers :

- Nom et description du produit
- Composition (liste des ingrédients)
- Constituants analytiques (informations sur les teneurs en nutriments)
- Informations sur les additifs
- Date de durabilité minimale, le numéro de référence du lot
- Le nom du producteur ou du distributeur et comment le contacter pour plus d'informations
- Comment utiliser le produit (mode d'emploi de l'aliment)
- Déclaration du poids et / ou de la quantité

Ce guide explicite chacun de ces points pour vous aider à mieux comprendre quelles informations sont données par l'étiquetage.

3. Nom et description du produit

Le plus souvent, les aliments pour animaux familiers sont présentés sous ces formes :

« Un aliment complet pour X » ou
« Un aliment complémentaire pour X ».

Toutefois, les mots complet et complémentaire peuvent être remplacés par "composé", quand ils ne sont pas à destination des chats et des chiens.

Le X indique l'espèce (par exemple, chat ou chien), et éventuellement le stade de la vie de l'animal, par exemple, "aliment complet pour chien adulte".

Que veut dire complet et complémentaire?

Complet signifie que la nourriture pour animaux de compagnie fournit tous les nutriments dont votre animal a besoin chaque jour, lorsqu'il est nourri en respectant le mode d'emploi.

Complémentaire signifie que l'aliment est soit destiné à être mélangé avec autre chose (comme un aliment humide mélangé à un biscuit mélangeur); ou il pourrait être conçu comme une collation ou une friandise pour votre animal familier, soit pour contribuer à son bien-être, par exemple des soins bucco-dentaires, ou dans le cadre de votre interaction quotidienne avec votre animal familier.

4. Une variété de produit pour le choix du consommateur

4.1. Quelles sont les différentes variétés de produits existantes ?

Il est de notoriété commune que les fabricants proposent différentes variétés de produits pour vos animaux familiers. FEDIAF Pet Fo

Ces variétés peuvent faire référence à l'inclusion d'ingrédients spécifiques, mais également à certaines espèces animales ou à d'autres composants (par exemple, «aux carottes», «au poulet», «au poisson», «riche en boeuf»).

Mais que signifient réellement ces termes?

Les fabricants utilisent souvent une gamme de matières premières d'origine animale dans leurs produits pour s'assurer que les animaux reçoivent toujours une nutrition correcte [voir également la section intitulée «Pourquoi utiliser des catégories» / «Que signifie viandes et sous-produits animaux» ci-dessous].

Ainsi, lorsque la variété mentionne une espèce animale ou la quantité d'un autre composant, cela fait référence à certaines parties des matières animales autorisées dans la fabrication des aliments pour animaux familiers.

4.2. A quelles quantités sont présentes les matières premières faisant l'objet d'une allégation ?

Si des termes tels que « au X » / « riche en X » sont utilisés sur l'étiquette, les quantités suivantes doivent être présentes et figureront en outre sur l'étiquette :

- « Aromatisé avec / au goût de X » = moins de 4% X
- « Au X » = au moins 4% X
- « Riche en X »= au moins 14% X
- « Plat au » = au moins 26% X

Certains ingrédients, par exemple ceux à saveur intense tels que les herbes, seront nécessairement inclus à de faibles niveaux.
Les quantités indiquées peuvent être basées sur la réhydratation, comme expliqué au point 6.3.

Exemple : une variété «avec carottes» doit contenir au moins 4% de carottes ou une quantité équivalente de carottes séchées.

5. Que signifient « réduit en matières grasses » or « teneur en protéine augmentée »?

Pour certains animaux familiers, il pourrait être bénéfique de leur offrir un régime légèrement différent de la gamme standard de produits disponibles. Par exemple, un chien d'utilité comme un chien de berger pourrait avoir besoin d'un niveau de protéines plus élevé.

Le fabricant est autorisé à le préciser en mettant une allégation telle que «teneur en protéine augmentée» sur l'emballage. Cela signifie que la teneur en protéine est au moins 15% plus élevée que dans un produit «standard» *.

De même, si l'allégation est « teneur réduite », cela signifie que le niveau de l'élément nutritif ou de la substance nommée est inférieur d'au moins 15% à celui d'un produit «standard» similaire *.

*Si aucune explication n'est fournie sur l'emballage, il est fait référence au produit adulte standard de la même gamme.

6. Composition (liste des ingrédients)

Les fabricants d'aliments pour animaux familiers utilisent deux manières pour déclarer les ingrédients utilisés dans la recette:
Soit par **noms de catégories** tels que définis dans la législation de l'UE (par exemple, viande et sous-produits animaux, légumes, céréales, minéraux, etc.) ou **par noms d'ingrédients** uniques (par exemple, protéines de poulet déshydratées, blé, tourteau de soja, amidon de maïs, graisse de poulet, etc.).

Pour les minéraux, afin d'éviter une longue liste de noms, les fabricants d'aliments pour animaux domestiques se sont accordés sur la possibilité d'utiliser le nom de la catégorie même pour la déclaration d'ingrédients individuels (par exemple, "minéraux" au lieu de "carbonate de calcium, chlorure de sodium, chlorure de potassium, etc).

6.1. Pourquoi utiliser des catégories?

Afin de produire des aliments nutritifs pour animaux familiers abordables pour tous, l'industrie utilise des matériaux de la chaîne alimentaire humaine qui sont excédentaires. Cela lui permet de s'adapter à la disponibilité des matières premières et une flexibilité dans les formulations tout en maintenant une nutrition complète et équilibrée pour les animaux familiers. Cela présente l'avantage d'utiliser des matériaux hautement nutritifs mais «peu à la mode» dans l'alimentation humaine, en fonction des pays et des habitudes culturelles (poumons, estomac, tripes, foie, cœurs, reins, etc.).

Cela signifie également que ces matières sont pleinement utilisées - si elles n'étaient pas incorporées dans les aliments animaux familiers, elles seraient éliminées, ce qui aurait un impact sur l'environnement.

6.2. Que signifie la catégorie «Viandes et sous-produits animaux»?

La définition de la catégorie "viandes et sous-produits animaux" est « Toutes les parties carnées d'animaux terrestres à sang chaud abattus, à l'état frais ou conservées par un traitement approprié et tous les produits et sous-produits provenant de la transformation du corps ou de parties du corps d'animaux terrestres à sang chaud.».

En outre, toutes les matières premières d'origine animale utilisées dans les aliments pour animaux familiers proviennent d'animaux propres à la consommation humaine.

6.3. Mettre en avant la présence d'un ingrédient (matière première)

La réglementation permet à l'industrie d'attirer l'attention sur un ingrédient spécifique ajouté en indiquant le pourcentage de cet ingrédient sur l'étiquette. Cependant, les matières premières pour aliments des animaux ne sont pas toujours disponibles sous une forme fraîche ou congelée, mais peuvent également être utilisées sous une forme séchée (par exemple, pour une meilleure manipulation ou une disponibilité saisonnière).

Exemple :
Composition: matière première (a), matière première (b), matière première (c), carottes (4%), matière première (d), matière première (e) ou
Composition: matière première (a), matière première (b), matière première (c), carottes séchées (0,45%, équivalent à 4% de carottes), matière première (d), matière première (e)

Dans le premier cas, les carottes étaient fraîches ou congelées, dans le second cas, il s'agissait de carottes séchées.

7. Liste des additifs

7.1. Pourquoi y a-t-il des additifs dans les aliments pour animaux familiers ?

Pour les aliments pour animaux familiers, les ingrédients sont soit considérés comme des matières premières (par exemple, foie de bœuf, carottes, foin, etc.) ou des additifs (par exemple, vitamine C, oxyde de zinc, bêta-carotène, tocophérols (= vitamine E), etc.).

De la même manière que les additifs sont utilisés dans les produits alimentaires destinés aux humains pour apporter de la texture ou de la couleur, par exemple, ou pour maintenir la qualité du produit, ils sont aussi utilisés dans les aliments pour animaux familiers. En outre, des vitamines, des acides aminés et des oligo-éléments - par exemple, le fer - peuvent également être ajoutés pour garantir une nutrition complète à l'animal. De nombreux additifs utilisés dans les aliments pour animaux familiers sont également utilisés dans les aliments pour humains.

Sous la conduite des autorités, un processus strict est en place pour assurer que tous les additifs utilisés soient autorisés, sur la base de la sécurité des animaux.

Ce processus d'autorisation déterminera si l'additif en question représente un risque pour la santé des animaux et s'il est efficace aux fins auxquelles il est destiné.

Les entreprises sont uniquement autorisées à utiliser des additifs autorisés et en général, n'utilisent que la plus petite quantité permettant d'obtenir l'effet recherché.

7.2. Comment les additifs sont-ils étiquetés?

Les additifs sont regroupés par la loi en différentes catégories et groupes fonctionnels décrivant leur objectif. Par exemple, la catégorie «additifs nutritionnels» comprend les groupes fonctionnels «oligo-éléments», «vitamines» ou «acides aminés».

Les fabricants sont tenus d'étiqueter certains additifs précédés du mot «Additifs» suivi des catégories ou des groupes fonctionnels des additifs utilisés, ainsi que du nom et / ou du numéro d'identification et de la quantité ajoutée. Les groupes fonctionnels «conservateurs», «colorants», «antioxydants» et «arômes» peuvent être étiquetés comme tels.

Certaines substances telles que les vitamines, les oligo-éléments et les acides aminés peuvent également être déclarées dans la section « constituants analytiques » (Voir « 8 Informations analytiques »). C'est le cas lorsque la présence d'une substance est mise en avant ou si une allégation à ce sujet apparaît sur l'étiquette (par exemple, teneur élevée en vitamine E). Si elles sont déclarées sous « constituants analytiques », la quantité étiquetée est la quantité totale de la substance présente dans l'aliment fini pour animaux familiers à la fin de sa durée de vie.

Les teneurs indiquées sous « Additifs » correspondent à la quantité de substance ajoutée pour compléter les quantités déjà présentes naturellement dans l'aliment.

Les teneurs indiquées sous « Constituants analytiques » correspondent à la quantité totale du nutriment analysé, qui provient ainsi du supplément ajouté, et des matières premières utilisées dans la fabrication de l'aliment.

Pour certains nutriments (tels que les vitamines), la quantité diminuera au cours de la durée de conservation et, par conséquent, la quantité indiquée sous Constituants analytiques est la quantité à la fin de la durée de vie du produit.

Si un additif particulier vous préoccupe et qu'il ne figure pas sur l'étiquette (ou si vous souhaitez connaître tous les additifs contenus dans le produit), vous pouvez contacter les fabricants pour obtenir de plus amples informations.

8. Informations analytiques

Ces informations nutritionnelles se retrouvent également sur les emballages des aliments destinés à l'alimentation humaine, elles sont obligatoirement déclarées sur les aliments pour chiens et chats.
Les éléments de la liste ci-dessous sont indiqués dans la section «Constituants analytiques» :

- Protéine (brute),
- Teneur en matières grasses,
- Cellulose brute,
- Cendres brutes,
- La teneur en humidité, pour les produits contenant plus de 14% d'humidité.

Pour les autres aliments pour animaux familiers, il n'est pas obligatoire d'étiqueter les constituants analytiques.

Il existe une obligation légale d'utiliser certains termes sur l'étiquette, tels que «brut» et «cendres», issus du langage scientifique.

Les «cendres» ne sont pas ajoutées aux aliments, c'est le résidu de la méthode d'analyse et représente principalement les minéraux; les termes «résidus incinérés» ou «matières inorganiques» sont donc également autorisés.

9. Numéro de lot et Date de durabilité minimale

Ces informations permettent aux fabricants et aux autorités compétentes d'identifier les lots de produits si nécessaires, comme cela est fait dans l'alimentation humaine.

La Date de Durabilité Minimale du produit vous indique qu'il n'est pas nécessairement nocif s'il est consommé après cette date, mais que les nutriments comme les vitamines seront garantis dans le produit jusqu'à cette échéance.

10. Comment contacter le fabricant pour obtenir plus d'informations

Vous trouverez sur l'emballage le nom et l'adresse du fabricant ou du distributeur que vous pouvez contacter pour obtenir de plus amples informations. De plus, il doit y avoir des références soit à un numéro de téléphone gratuit soit à un site Web ou à une ligne téléphonique réservée aux consommateurs ou par tout autre moyen par lequel vous pouvez contacter le fabricant / distributeur.

11. Comment utiliser le produit (mode d'emploi)

Sur l'étiquette, vous trouverez un guide indiquant la quantité et la fréquence d'utilisation du produit afin que votre animal reçoive tous les nutriments essentiels. Si vous avez des questions, les fabricants seront heureux de vous aider.

12. Déclaration de poids / quantité

La déclaration de poids sur l'emballage est régie par la même réglementation que la déclaration de poids que vous trouvez en alimentation humaine. Parfois, la quantité n'est pas indiquée en poids mais en nombre de pièces (par exemple, cinq oreilles de porc).

13. Autres informations

Toutes les informations décrites ci-dessus doivent être inscrites sur l'étiquette conformément à la loi. Toutefois, les fabricants sont également autorisés à inclure d'autres informations sur une base volontaire. Le fait que ce soit volontaire ne signifie pas pour autant que cela peut être moins précis.

Vous connaissez peut-être les allégations apparaissant sur l'étiquette, relatives aux bienfaits apportés par le produit. Selon la loi, ces informations doivent pouvoir être justifiées par le fabricant. Si vous avez des inquiétudes concernant une allégation figurant sur un emballage, il est recommandé de contacter le fabricant en premier lieu.

The European
Pet Food Industry

FEDIAF
Avenue Louise 89
B-1050 Bruxelles
+32 (2) 536 05 20
fediaf@fediaf.org
www.fediaf.org

FACCO
42, Boulevard de Magenta
75010 Paris
+33 (1) 48 03 29 11
facco@facco.fr
www.facco.fr