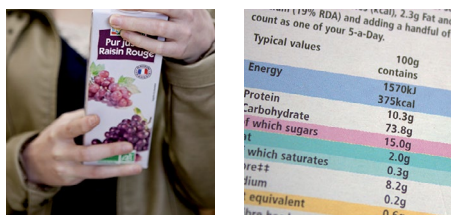




Impression à transfert thermique **Mise en conformité avec la réglementation européenne de 2014 sur l'étiquetage des denrées alimentaires**



Selon des études récentes menées en Europe et aux États-Unis, les allergies alimentaires sont en progression.

L'Académie européenne d'allergologie et d'immunologie clinique a annoncé récemment que plus de 17 millions d'Européens souffraient d'allergie alimentaire. Faute de véritable explication quant à la raison de l'augmentation des allergies alimentaires et de connaissances suffisantes sur leurs implications, l'Union européenne a annoncé de nouvelles exigences en matière d'étiquetage des denrées alimentaires emballées.

Le règlement européen N°1169/2011 permettra aux consommateurs d'avoir plus de visibilité sur les ingrédients, la valeur nutritionnelle et les allergènes contenus dans les aliments emballés en imposant des changements au niveau des informations devant figurer sur les étiquettes, ainsi que de leur présentation.

La date limite de mise en conformité est fixée au 13 décembre 2014

Le défi :

La nouvelle directive impose plusieurs changements en ce qui concerne les mentions devant figurer sur les étiquettes. Les informations à indiquer qui impactent le plus les usines d'emballage sont probablement les substances classées comme allergènes alimentaires, à mettre en évidence dans la liste des ingrédients.

Le respect de cette obligation peut entraîner des changements majeurs au niveau des emballages et des étiquettes utilisés actuellement pour les produits contenant ces allergènes. Cette mesure contraint de nombreuses entreprises à modifier le design des emballages et des étiquettes pré-imprimées et à passer de nouvelles commandes, ce qui peut s'avérer onéreux. Pour les entreprises qui utilisent déjà des technologies d'impression de données variables telles que l'impression à transfert thermique pour imprimer en ligne des informations nutritionnelles sur leurs emballages, l'opération de mise en évidence ou en gras des allergènes dans les tâches existantes peut être simplifiée. Pourtant, les logiciels de nombreux fabricants d'équipements ne prennent pas en charge cette fonctionnalité.

L'avantage Videojet :

La gamme d'imprimantes à transfert thermique DataFlex® de Videojet permet désormais de modifier aisément les listes d'ingrédients existantes pour respecter la nouvelle réglementation. Pas de rééquipement ou de nouvelle commande de stocks d'emballages pré-imprimés. Pas de laborieuse recréation des tâches de conception des messages. Les clients utilisant déjà des imprimantes à transfert thermique Videojet peuvent facilement modifier leurs travaux en cours sur simple pression d'une touche. Pour les clients passant à des imprimantes à transfert thermique Videojet, il leur suffit de créer en toute simplicité des messages indiquant les allergènes en évidence, en gras ou en italique.

Les nouvelles listes d'ingrédients peuvent aisément être créées, modifiées et téléchargées sur l'imprimante à transfert thermique DataFlex® de Videojet à l'aide du logiciel de génération de messages CLARISOFT™ (inclus dans la gamme de logiciels de productivité Videojet CLARISUITE™), puis imprimées sur le produit en haute résolution et avec une adhérence élevée.

Et que se passera-t-il la prochaine fois que des modifications d'emballages seront juridiquement imposées ou souhaitées ? La flexibilité inhérente à la gamme d'imprimantes à transfert thermique DataFlex® de Videojet permet aux lignes de production de continuer à fonctionner.

Quelles sont les répercussions du règlement UE N°1169/2011 pour les fabricants ?

La nouvelle réglementation impose plusieurs changements

Pour la plupart des usines d'emballage, le principal changement concerne probablement la mention des allergènes dans la liste des ingrédients

Voici une liste des changements en matière d'étiquetage que les fabricants doivent connaître :

Quantité d'ingrédients

Valeur énergétique

Teneur élevée en caféine

Type d'huile végétale

Teneur en eau

ALLERGÈNES : ils doivent être mis en évidence dans la liste des ingrédients

Exemple de différence entre l'étiquetage actuel sur les allergènes et la nouvelle étiquette qui sera d'application le 13 décembre 2014 :

Avis relatif aux noix

Recette : Absence d'ingrédients à base de noix :
Impossible de garantir que les ingrédients proviennent d'une usine n'utilisant pas de noix : Ne contient pas de noix

Bœuf (24 %), pâtes aux œufs cuites, lait, tomate, jus de tomate, eau, purée de tomates, oignon, cheddar, farine de maïs, crème fraîche, vin rouge, carotte, céleri, bouillon de bœuf, farine de froment, purée d'ail, œuf pasteurisé, beurre, sel, huile végétale, origan, poivre noir, noix de muscade.

Composition des pâtes aux œufs cuites :
Blé dur, semoule, eau, œuf pasteurisé.

Composition du bouillon de bœuf :
Bœuf, extrait de levure, sel

Autorisé jusqu'au 12 décembre 2014

Avis relatif aux noix

Recette : Absence d'ingrédients à base de noix :
Impossible de garantir que les ingrédients proviennent d'une usine n'utilisant pas de noix : Ne contient pas de noix

Bœuf (24 %), **pâtes aux œufs cuites, lait, tomate, jus de tomate, eau, purée de tomates, oignon, cheddar, farine de maïs, crème fraîche, vin rouge, carotte, céleri, bouillon de bœuf, farine de froment, purée d'ail, œuf pasteurisé, beurre, sel, huile végétale, origan, poivre noir, noix de muscade.**

Composition des pâtes aux œufs cuites :
Blé dur, semoule, eau, œuf pasteurisé.

Composition du bouillon de bœuf :
Bœuf, extrait de levure, sel

Obligatoire à partir du 13 décembre 2014

Qui est concerné par la nouvelle réglementation européenne ?

Le règlement UE N°1169/2011 s'applique aux producteurs basés dans l'Union européenne.

Il s'applique également à toute entreprise qui commercialise des denrées alimentaires dans l'Union européenne. Quelques exemples d'entreprises concernées :

- Détaillants, y compris les commerces en ligne
- Services de restauration, restaurants, magasins d'alimentation
- Sociétés qui transforment, vendent ou importent des denrées alimentaires
- Opérateurs du secteur alimentaire à tous les stades de la chaîne alimentaire lorsque leurs activités sont liées à la communication sur les denrées alimentaires d'informations destinées aux consommateurs

Les solutions d'impression à transfert thermique, partenaires de votre mise en conformité

La gamme d'imprimantes à transfert thermique Videojet DataFlex® produit des images haute résolution sur des étiquettes et films d'emballages souples, tout en limitant les arrêts et les coûts liés au remplacement du ruban et aux changements de production. Ces imprimantes offrent de nombreux avantages (longs rubans, vitesses d'impression élevées, fonctions de prévention des erreurs, interaction opérateur simple, etc.) optimisés pour répondre aux besoins de vos applications.



La gamme de produits va des modèles conçus pour des applications de remplissage vertical aux lignes de remplissage horizontal à cadence élevée en passant par les environnements de lavage. Quelle que soit l'application, Videojet dispose d'une solution d'impression à transfert thermique adaptée. Notre gamme DataFlex® permet un fonctionnement optimal de vos lignes de production, qu'il s'agisse de l'impression de codes simples (date, heure, etc.) ou plus complexes (ingrédients, informations marketing) sur un emballage souple, des étiquettes ou des supports brillants.

Le logiciel CLARISUITE™ de Videojet vous aide non seulement à respecter la nouvelle réglementation européenne relative à l'étiquetage des denrées alimentaires, mais facilite également la procédure. En outre, avec la fonctionnalité Code Assurance intégrée, il est pratiquement impossible d'imprimer des codes erronés.

Les erreurs de codage étant généralement imputables à l'opérateur, la gamme DataFlex® intègre un logiciel intuitif et simple d'emploi, qui comporte des règles de données intelligentes pour aider l'opérateur à sélectionner le bon code. Un scanner USB en option peut en plus être intégré afin d'optimiser davantage la réduction des erreurs de l'opérateur et faciliter la sélection des tâches. Ces fonctionnalités combinées limitent le risque d'erreur et améliorent la fiabilité du codage du produit.

Le logiciel d'impression à transfert thermique DataFlex® de Videojet offre aux fabricants la flexibilité nécessaire pour mettre en évidence de plusieurs façons des informations particulières sur les ingrédients :

| Mise en évidence | Options |
|------------------------|--|
| Police | Taille Type |
| Style | Gras <i>Italique</i> <u>Souligné</u> |
| Couleur d'arrière-plan | Mis en évidence |

Bien que la législation ne précise aucune manière particulière de mettre les informations en évidence, la plupart des exploitants concernés privilégieront la mise en gras du texte.

Les informations de cette note d'application n'ont aucune valeur juridique. Consultez votre service juridique pour connaître la procédure à suivre pour respecter toutes les exigences du règlement (UE) n° 1169/2011.



L'essentiel

Les nouvelles initiatives en matière d'étiquetage alimentaire peuvent constituer une source de stress supplémentaire pour un site de production dès lors que de nouveaux équipements d'emballage, imprimantes et logiciels sont nécessaires pour permettre cette mise en conformité.

Videojet peut aider ses clients à respecter la nouvelle réglementation en passant très facilement à l'impression à transfert thermique, sans aucune répercussion pour les équipes de production ni même nécessiter la création de messages. Les imprimantes à transfert thermique de Videojet sont conçues pour s'intégrer aisément sur l'ensemble de la ligne d'emballage et offrir des performances optimales.

Videojet est disposé à vous aider à respecter les dispositions du règlement UE N°1169-2011 ; soyez prêt le 13 décembre 2014.

Contactez le **0810 442 800**
(prix d'un appel local)
E-mail marquage@videojet.fr
ou rendez-vous sur le site www.videojet.fr

Videojet Technologies SAS
ZA Courtaboeuf / 16 av. du Québec / Bât. Lys
91140 Villebon Sur Yvette / France

© 2014 Videojet Technologies SAS — Tous droits réservés.

Videojet Technologies s'est fixé comme politique de toujours améliorer ses produits. Nous nous réservons le droit de modifier la conception et/ou les spécifications de nos produits sans préavis.

