

NUTRI-SCORE

Questions & Réponses

Version française

Version du 17 mars 2025 approuvée par Santé publique France
Les dernières modifications dans le document apparaissent en bleu

LE NUTRI-SCORE C'EST QUOI ?	5
EVOLUTION DU NUTRI-SCORE	5
POURQUOI LE NUTRI-SCORE EVOLUE ?	5
CALENDRIER DE MISE EN ŒUVRE	6
QUEL NUTRI-SCORE UTILISER ?	6
LOGO DE LA PERIODE DE TRANSITION	7
CONSIDERATIONS GENERALES SUR LE CALCUL DU NUTRI-SCORE	9
PÉRIMÈTRE DU NUTRI-SCORE	9
QUELS SONT LES PRODUITS COUVERTS PAR LE NUTRI-SCORE ?.....	9
QUELS SONT LES PRODUITS NON COUVERTS PAR LE NUTRI-SCORE ?	9
QUELS PRODUITS N'ONT PAS LE DROIT D'APPOSER LE NUTRI-SCORE ?.....	10
EST-IL POSSIBLE D'APPOSER LE NUTRI-SCORE SUR DES PRODUITS AUXQUELS NE S'APPLIQUE PAS L'OBLIGATION DE DECLARATION NUTRITIONNELLE ?	10
LES BOISSONS ALCOOLISEES SONT-ELLES CONCERNEES ?	11
EST-IL POSSIBLE D'APPOSER LE NUTRI-SCORE SUR DES RECETTES ?	11
DANS DES RELATIONS COMMERCIALES ENTRE UNE ENTREPRISE CLIENTE ET SON FOURNISSEUR, PEUT-ON UTILISER LE NUTRI-SCORE SUR LES PRODUITS DITS « INGREDIENTS » ENTRANT DANS LA COMPOSITION D'UNE RECETTE SANS ADHERER AU NUTRI-SCORE ?	11
REGLES DE CALCUL GENERAL	11
COMMENT EST CALCULE LE SCORE NUTRITIONNEL ?.....	11
DOIT-ON ARRONDIR LES RESULTATS POUR LE CALCUL DU SCORE FINAL ?.....	12
POUR LES ALIMENTS LIQUIDES, CALCULE-T-ON LE SCORE POUR 100G OU POUR 100 ML ?.....	12
VALEURS NUTRITIONNELLES UTILISEES : DECLARATION NUTRITIONNELLE, LISTE DES INGREDIENTS	12
QUE COMPTER DANS LES SUCRES SIMPLES ?	13
COMMENT CALCULER LA CONVERSION SEL – SODIUM ?	13
QUELLE METHODE EST-IL POSSIBLE D'UTILISER POUR ETABLIR LE CONTENU EN FIBRES ?.....	13
QUELLE EST LA REFERENCE POUR LE CALCUL DE LA TENEUR EN « FRUITS, LEGUMES, LEGUMES SECS » DE PRODUITS TRANSFORMES ?	14
CALCUL DU PRODUITS TEL QUE VENDU VS. TEL QUE CONSOMME	14
DOIT-ON CALCULER LE NUTRI-SCORE SUR LE PRODUIT TEL QUE VENDU OU TEL QUE PREPARE ?	14

QUEL NUTRI-SCORE POUR LES PRODUITS FRITS ?.....	14
CALCULE-T-ON LE NUTRI-SCORE SUR LE PRODUIT AVEC LE LIQUIDE DE COUVERTURE ?	15
COMMENT CALCULE-T-ON LE NUTRI-SCORE DE PRODUITS COMPOSES ?	15
<u>CALCUL DU NUTRI-SCORE</u>	15
DEFINITION DES CATEGORIES DE PRODUITS.....	17
CATEGORIES DE PRODUITS DE LA VERSION ORIGINELLE ET ACTUALISEE DU NUTRI-SCORE.....	17
QUELS FROMAGES SONT CONCERNES PAR L'ADAPTATION DU NUTRI-SCORE ?	17
QUELLES MATIERES GRASSES SONT CONCERNEES PAR L'ADAPTATION DU NUTRI-SCORE ?	17
QUELLES PRODUITS SONT CATEGORISES COMME DES BOISSONS ?	18
CAS SPECIFIQUES DE LA VERSION ACTUALISEE DU NUTRI-SCORE (2023)	18
QUELS PRODUITS SONT CATEGORISES COMME DE LA VIANDE ROUGE ?	18
QUELS PRODUITS SONT CATEGORISES COMME DES MATIERES GRASSES ANIMALES ET VEGETALES, FRUITS A COQUES ET GRAINES ?	21
CALCUL DU SCORE ET ATTRIBUTION DU LOGO.....	22
METHODE DE CALCUL POUR L'ALGORITHME ORIGINEL (NUTRI-SCORE 2017).....	22
CALCUL DU SCORE NUTRITIONNEL DES PRODUITS	22
ATTRIBUTION DU LOGO	27
METHODE DE CALCUL POUR LA VERSION ACTUALISEE DU NUTRI-SCORE (NUTRI-SCORE ACTUALISE EN 2023)	28
CALCUL DU SCORE NUTRITIONNEL DES PRODUITS ALIMENTAIRES	28
ATTRIBUTION DU LOGO	33
CLARIFICATIONS SUR LA MISE A JOUR DU NUTRI-SCORE.....	35
MODIFICATIONS POUR L'ALGORITHME PRINCIPAL POUR LES ALIMENTS SOLIDES	35
MODIFICATIONS DE L'ALGORITHME POUR LES BOISSONS	36
<u>QUESTIONS JURIDIQUES.....</u>	38
PROCESSUS D'ENREGISTREMENT.....	38
QUI PEUT APOSER LE LOGO NUTRI-SCORE SUR SES MARQUES ET PRODUITS ?.....	38
COMMENT OBTENIR LE DROIT D'UTILISER LE NUTRI-SCORE ? (PROCEDURE D'ENREGISTREMENT)	38
COMMENT OBTENIR LES DOCUMENTS NECESSAIRES A L'UTILISATION DU NUTRI-SCORE ?	38
EST-IL POSSIBLE DE MENER UNE PHASE DE TEST AVANT DE S'ENGAGER ?.....	39
UN MANDATAIRE PEUT-IL COMPLETER LA PROCEDURE D'ENREGISTREMENT AU NUTRI-SCORE?	39

QUELLES SONT LES SPECIFICITES D'APPLICATION DU NUTRI-SCORE EN OUTRE-MER ?	39
LE NUTRI-SCORE S'APPLIQUE-T-IL EN DEHORS DES PAYS ENGAGES EN FAVEUR DU LOGO ?	39
PERIMETRE D'ENGAGEMENT	40
UN EXPLOITANT DOIT-IL APOSER LE NUTRI-SCORE SUR TOUTES SES MARQUES ET SUR TOUS LES PRODUITS D'UNE MEME MARQUE ?	40
QUEL EST LE PERIMETRE D'ENGAGEMENT POUR UNE MARQUE SOUHAITANT APOSER LE NUTRI-SCORE ?	40
LES PRODUITS CO-MARQUES (OU CO-BRANDES) ENTRENT-ILS DANS LE PERIMETRE D'ENGAGEMENT ?	41
QUELLES SONT LES REGLES D'UTILISATION DU NUTRI-SCORE POUR LES CO-ENTREPRISES (OU JOINT-VENTURES) ?	42
LE NUTRI-SCORE DOIT-IL EGALEMENT ETRE APOSE SUR LES PRODUITS A DESTINATION DE LA RESTAURATION HORS FOYER ?	42
EST-IL POSSIBLE POUR LES EXPLOITANTS DE S'ENREGISTRER EXCLUSIVEMENT POUR UNE UTILISATION DU LOGO NUTRI-SCORE SUR LEURS SUPPORTS DIGITAUX ?	42
CHARTRE GRAPHIQUE	42
COMMENT SAVOIR OU ET COMMENT APOSER LE NUTRI-SCORE SUR LES EMBALLAGES ALIMENTAIRES ?	42
COMMENT CONNAITRE LES ZONES D'APPOSITION PREFERENTIELLES POUR LE LOGO ?	43
COMMENT APOSER LE NUTRI-SCORE SUR LES ASSORTIMENTS ?	43
EXISTE-T-IL UNE CHARTRE GRAPHIQUE QUI DEFINIT LES REGLES D'APPOSITION DU LOGO SUR LES SITES DE E-COMMERCES ?	43
UTILISATION A DES FINS PROMOTIONNELLES	43
LE LOGO PEUT-IL ETRE UTILISE DANS UN CADRE PROMOTIONNEL ?	43
QUELLES SONT LES REGLES D'APPOSITION DU NUTRI-SCORE DANS LE CADRE PROMOTIONNEL ?	44
PROTECTION ET UTILISATION DE LA MARQUE NUTRI-SCORE	44
PEUT-ON REPRODUIRE LA MARQUE NUTRI-SCORE SANS L'AUTORISATION DE SANTE PUBLIQUE FRANCE ?	44
LE TERME "NUTRISCORE" PEUT-IL ETRE ENREGISTRE OU UTILISE DANS UN NOM DE DOMAINE OU UNE URL ?	44
POURQUOI Y A-T-IL DES SANCTIONS DANS LE REGLEMENT D'USAGE DU NUTRI-SCORE ?	45
COMMENT CESSER D'UTILISER LE NUTRI-SCORE ?	45
COMMENT RECEVOIR LA TRADUCTION DU REGLEMENT D'USAGE DU NUTRI-SCORE ?	45
COMMENT RECEVOIR LES LOGOS DU NUTRI-SCORE POUR UNE PRESENTATION PEDAGOGIQUE, SCIENTIFIQUE OU JOURNALISTIQUE ?	45
ANNEXE 1: DEFINITION DES FRUITS, LEGUMES, LEGUMES SECS dans l'Algorithme Originel et l'Algorithme Actualisé, et FRUITS A COQUE ET HUILES DE COLZA, NOIX ET OLIVE dans l'Algorithme Originel	46
ANNEXE 2: Aliments inclus dans la composante « fruits, légumes, légumes secs » dans l'Algorithme Actualisé et fruits à coque et huiles de noix, colza et olive comptabilisées dans la composante dans l'Algorithme Originel (Nutri-Score 2017)	52
ANNEXE 3: Liste des édulcorants non-nutritifs pris en compte pour le calcul du Nutri-Score	61

LE NUTRI-SCORE C'EST QUOI ?

Le Nutri-Score est un logo apposé en face avant des emballages qui informe sur la qualité nutritionnelle des produits sous une forme simplifiée et complémentaire à la déclaration nutritionnelle obligatoire (fixée par la réglementation européenne).

Il est basé sur une échelle de 5 couleurs : du vert foncé au orange foncé.

Les couleurs sont associées à des lettres allant de A à E pour optimiser son accessibilité et sa compréhension par le consommateur.



Il convient de bien distinguer le **score nutritionnel** du **Nutri-Score** :

- **Le score nutritionnel** permet, sur la base de la composition de l'aliment en différents nutriments et ingrédients majeurs pour la santé, de donner une estimation de la valeur nutritionnelle du produit, allant d'une valeur nutritionnelle élevée pour les scores les plus bas à une valeur nutritionnelle plus faible pour les scores les plus élevés.
- **Le Nutri-Score** est une échelle graphique qui scinde le score nutritionnel en 5 classes (exprimées par une couleur associée à une lettre) et vise à faciliter la visibilité, la lisibilité, et la compréhension de la valeur nutritionnelle par le consommateur. Il ne s'agit pas de distinguer de « bons » ou de « mauvais » aliments, mais de distinguer selon 5 classes, les aliments meilleurs pour la santé de ceux moins satisfaisants pour la santé du point de vue nutritionnel. Il permet aussi aux producteurs d'aliments de déterminer comment reformuler leurs produits pour leur faire gagner une classe et aux consommateurs de prendre en compte un argument santé.

EVOLUTION DU NUTRI-SCORE

POURQUOI LE NUTRI-SCORE EVOLUE ?

La mise à jour du Nutri-Score a été réalisée par un comité scientifique international d'experts dans le but d'intégrer les dernières données de la littérature scientifique et de correspondre au mieux aux recommandations nutritionnelles des pays européens.

Après l'adoption du Nutri-Score par plusieurs pays européens (France, Belgique, Espagne, Allemagne, Pays-Bas, Luxembourg et la Suisse) une gouvernance transnationale a été mise en place en Février 2021.

Le comité de pilotage qui inclus les autorités compétentes des 7 pays ayant adoptés le Nutri-Score ont mandaté le comité scientifique, composé de chercheurs indépendant issus de ces pays, pour mettre à jour l'algorithme de calcul avec quelques contraintes : une méthode de calcul transversale, un calcul du score pour 100g ou 100mL d'aliment, conserver les principaux éléments de l'algorithme actuel qui est déjà validé, etc.

Les experts ont porté attention à l'importance de conserver un algorithme simple, transparent et basé sur les données de composition nutritionnelle présentes sur la face arrière de l'emballage des aliments afin de garantir un outil facile d'utilisation et efficace pour les différents acteurs (opérateurs économiques, consommateurs, autorités de contrôle).

En 2021, le comité scientifique avait identifié et priorisé les axes d'évolution de l'algorithme afin de travailler sur la révision de l'algorithme en se basant sur des données scientifiques solides (le rapport est disponible en ligne).

Les différents objectifs et résultats de la mise à jour de l'algorithme sont les suivants :

- Améliorer la classification des poissons gras
- Améliorer la discrimination entre les produits céréaliers complets riches en fibres et les produits raffinés afin de mieux correspondre aux recommandations nutritionnelles
- Améliorer la discrimination entre les différentes huiles végétales

- Améliorer la discrimination des produits alimentaires en fonction de leur teneur en sucre, en particulier pour les produits très riches en sucres, les produits laitiers sucrés et les céréales du petit déjeuner
- Améliorer la discrimination des produits en fonction de leur teneur en sel
- Améliorer la discrimination de la viande rouge, – dont la consommation doit être limitée en lien avec les recommandations alimentaires – comparé à la volaille.
- Améliorer la discrimination des boissons en fonction de leur teneur en sucre, en particulier pour les boissons à faible teneur en sucre.
- Améliorer la discrimination du lait (lait écrémé/partiellement écrémé et lait entier) en fonction de sa teneur en acides gras saturés et de son apport énergétique, et la discrimination des boissons à base de lait et des boissons à base de lait fermenté en fonction de leur teneur en sucre.
- Permettre un alignement de la classification des boissons édulcorées avec les recommandations actuelles visant à ne pas promouvoir leur consommation.

CALENDRIER DE MISE EN ŒUVRE

Afin d'assurer la cohérence entre les différents territoires, les pays ont convenu d'une mise en œuvre coordonnée du nouvel algorithme une fois que les procédures réglementaires auront été finalisées dans les tous les pays d'ici le **31 décembre 2023**. Le Nutri-Score des produits mis sur le marché après le 31 décembre 2023 doit en principe être basé sur l'algorithme mis à jour.

Si les procédures réglementaires ne sont pas finalisées avant le 31 décembre 2023 dans tous les pays officiellement engagés dans le Nutri-Score (COEN), les conditions d'utilisation du Nutri-Score du 1^{er} pays de mise sur le marché sont applicables dans les autres pays pour garantir le principe de libre marché et le principe de reconnaissance mutuelle.

QUEL NUTRI-SCORE UTILISER ?

Définitions :

- la notion de **mise sur le marché d'un Produit** a le sens qui lui est donné par le Règlement UE, à savoir la première vente du Produit de l'Opérateur par le fabricant au distributeur.
- la notion de **commercialisation d'un Produit** désigne les opérations par lesquelles le Produit est mis à disposition tout au long de la chaîne de distribution pour être vendu au consommateur final pour l'usage auquel il est destiné. La commercialisation d'un produit est toute opération qui intervient après la mise sur le marché du produit.

- **Date d'entrée en vigueur de l'Algorithme Actualisé**

La date d'entrée en vigueur de l'Algorithme Actualisé en Allemagne, en Belgique, en Suisse, aux Pays-Bas [et dans tout autre pays non engagé officiellement en faveur du Nutri-Score](#) est le **1er janvier 2024**.

La date d'entrée en vigueur de l'Algorithme Actualisé au Luxembourg est le 5 mars 2024.

[La date d'entrée en vigueur de l'Algorithme Actualisé en France est le 16 mars 2025.](#)

- **Déterminer l'algorithme à utiliser**

L'**Algorithme Originel** est utilisé pour tout produit mis sur le marché **avant l'entrée en vigueur** de l'Algorithme Actualisé.

L'**Algorithme Actualisé** est utilisé pour tout produit mis sur le marché **après l'entrée en vigueur** de l'Algorithme Actualisé.

- **Produits bénéficiant d'une période de transition**

Pour certains produits, une période de transition de **24 mois** sera accordée aux Opérateurs pour appliquer l'Algorithme Actualisé. Les produits éligibles à la période de transition sont les suivants :

- **Produit déjà étiqueté et mis sur le marché avec l'Algorithme Original, avant l'entrée en vigueur de l'algorithme actualisé.**
- **Gamme de produits mis sur le marché avec l'Algorithme Original avant l'entrée en vigueur de l'algorithme mis à jour.**

Dans ces cas, les produits/la gamme de produits **peuvent être commercialisés jusqu'à épuisement des stocks.**

Cas particuliers :

Les cas suivants ne sont pas considérés comme de nouveaux produits et **peuvent bénéficier de la période de transition :**

1. Produit affichant le logo et déjà sur le marché, mais dont le poids ou la taille de l'emballage sont modifiés (modification d'une référence existante) ;
2. Produit affichant le logo et déjà sur le marché, et pour lequel une **nouvelle référence avec un autre poids** est mis sur le marché ;
3. Produit affichant le logo et déjà sur le marché, **ayant subi un changement de recette (même référence).**

Après la fin de la période de transition, il est interdit de mettre sur le marché un produit avec l'Algorithme originel.

En France, la période de transition s'applique également aux nouveaux produits mis sur le marché **après l'entrée en vigueur** de l'Algorithme Actualisé.

Dans le cas de Produits comportant un emballage multilingue (c'est-à-dire tout Produit destiné à être placé sur le marché dans plusieurs territoires avec le même emballage) :

1. Si la mise sur le marché intervient sur un territoire donné puis fait l'objet d'actes ultérieurs de commercialisation dans d'autres territoires, l'algorithme à utiliser est défini en fonction des règles applicables au sein du pays de première mise sur le marché.
2. En cas de mise sur le marché simultanée sur plusieurs territoires :
 - a. Si la période de transition est en cours en France et dans les autres territoires : l'algorithme originel ou l'algorithme actualisé peuvent être utilisés ;
 - b. Si la période de transition est toujours en cours en France mais est terminée dans tous les autres territoires où la période de transition prend fin à l'échéance du 31 décembre 2025 : l'algorithme actualisé doit être utilisé.

Au cours de cette période de transition, l'Opérateur contrôlera quel algorithme, entre l'Algorithme Originel et l'Algorithme Actualisé, est utilisé pour déterminer le logo de ses produits sur le marché.

LOGO DE LA PERIODE DE TRANSITION

Pendant la période de transition, **le logo peut inclure un cartouche avec la mention "Nouveau calcul"** traduite dans la langue nationale. Ce logo est appelé "**logo de la période de transition**" (LPT).

L'utilisation du LPT à la place du logo Nutri-Score est **facultative** et n'est **autorisée que pour les produits dont le Nutri-Score est calculé selon l'Algorithme Actualisé**. L'opérateur peut choisir les produits sur lesquels il utilise le LPT, sans devoir l'utiliser sur tous les produits de la marque enregistrée ou pour une gamme de produits (par exemple, tous les yaourts ou toutes les céréales).

Le LPT peut être utilisé même s'il n'y a pas de changement entre le score calculé avec l'Algorithme Originel et le score calculé avec l'Algorithme Actualisé.

Le LPT peut être utilisé pour les produits mis sur le marché après l'entrée en vigueur de l'Algorithme Actualisé. Le LPT peut être utilisé à des fins d'information dans la publicité, les médias en ligne et le e-commerce (page d'accueil, boutiques en ligne, etc.). L'opérateur peut utiliser le LPT dans la publicité, les médias en ligne et le e-commerce, même si le LPT n'est pas utilisé sur l'emballage du produit concerné. Toutefois, les produits concernés doivent au moins porter un logo Nutri-Score sur leur emballage. Les règles d'utilisation du Nutri-Score dans la publicité, les médias en ligne et le e-commerce sont détaillées dans la charte graphique disponible en ligne.

Le LPT **ne peut être utilisé que pendant la période de transition**. En conséquence, l'Opérateur doit cesser d'apposer le LPT sur tout emballage du produit à la fin de cette période. L'Opérateur est autorisé à continuer à fabriquer des produits jusqu'à ce que tous les stocks existants d'emballages du produit portant le LPT aient été utilisés, mais au plus tard six mois après la fin de la période de transition. Pour écouler les stocks de produits, l'opérateur peut mettre sur le marché les produits portant le LPT jusqu'à la vente des stocks de produits sur lesquels le LPT est apposé.

Le LPT est disponible **en plusieurs langues**. Pour les emballages multilingues, il peut être nécessaire de traduire la mention " Nouveau calcul ". Dans ce cas (sauf pour les Pays-Bas), un astérisque sera utilisé pour indiquer la traduction. L'opérateur est libre de choisir l'emplacement de la traduction sur l'emballage.

Choix de la langue

- Pour les produits mis sur le marché Français

Le logo avec la mention en Français « Nouveau calcul » est à privilégier.

Si la mention est dans une autre langue, un renvoi vers la traduction en Français « Nouveau calcul » est nécessaire.

- Pour les produits mis sur le marché Belge

Le logo avec la mention en anglais « New calculation » est à privilégier avec un renvoi vers la traduction systématique en Français « Nouveau calcul » et en Flamand "Nieuwe berekening".

Si la mention est dans une autre langue, un renvoi vers la traduction en Français « Nouveau calcul » et en Flamand "Nieuwe berekening" est nécessaire.

- Pour les produits mis sur le marché Allemand

Aucune langue pour la mention « Nouveau calcul » est à privilégier.

Si la langue retenue n'est pas l'Allemand, un renvoi vers la traduction en Allemand est nécessaire.

- Pour les produits mis sur le marché en Suisse

Le logo avec la mention en Français « Nouveau calcul » ou en Allemand "Neue Berechnung" est à privilégier.

Si une autre langue est utilisée aucune traduction n'est nécessaire.

- Pour les produits mis sur le marché Luxembourgeois

Le logo avec la mention en Français « Nouveau calcul » ou en Allemand "Nei Berechnung" ou en Luxembourgeois "Nei Berechnung" est à privilégier.

Si une autre langue est utilisée aucune traduction n'est nécessaire.

- Pour les produits mis sur le marché Néerlandais

Le logo de période de transition n'est pas applicable au Pays-Bas dans la mesure où il n'y a pas de période de transition sur ce territoire.

Pour exporter des produits vers ce territoire, les Pays-Bas demandent à ce que la mention dans le cartouche soit en Néerlandais.

CONSIDERATIONS GENERALES SUR LE CALCUL DU NUTRI-SCORE

PÉRIMÈTRE DU NUTRI-SCORE

QUELS SONT LES PRODUITS COUVERTS PAR LE NUTRI-SCORE ?

Les denrées alimentaires concernées par l'application du Nutri-Score sont celles qui disposent d'une déclaration nutritionnelle obligatoire conformément au règlement N° 1169/2011, dit règlement INCO (Information du Consommateur). Hors cas très spécifiques mentionnés par ailleurs dans ce Question/Réponse, les données disponibles sur la déclaration nutritionnelle obligatoire sont celles qui doivent être utilisées pour le calcul du Nutri-Score.

QUELS SONT LES PRODUITS NON COUVERTS PAR LE NUTRI-SCORE ?

Les denrées alimentaires auxquelles ne s'applique pas l'obligation de déclaration nutritionnelle sont listées à l'annexe V du règlement N° 1169/2011. Ce sont :

1. Les produits non transformés qui comprennent un seul ingrédient ou une seule catégorie d'ingrédients (par exemple fruits ou légumes frais, viandes crues découpées, miel...)
2. Les produits transformés ayant, pour toute transformation, été soumis à une maturation, et qui comprennent un seul ingrédient ou une seule catégorie d'ingrédients NB : le produit visé est essentiellement la viande
3. Les eaux destinées à la consommation humaine, y compris celles dont les seuls ingrédients ajoutés sont du dioxyde de carbone et/ou des arômes
4. Les plantes aromatiques, les épices ou leurs mélanges
5. Le sel et les succédanés de sel
6. Les édulcorants de table
7. Les produits relevant de la directive 1999/4/CE du Parlement européen et du Conseil du 22 février 1999 relative aux extraits de café et aux extraits de chicorée, les grains de café entiers ou moulus ainsi que les grains de café décaféinés entiers ou moulus
8. Les infusions (aux plantes ou aux fruits), thés, thés décaféinés, thés instantanés ou solubles ou extraits de thé, thés instantanés ou solubles ou extraits de thé décaféinés, sans autres ingrédients ajoutés que des arômes qui ne modifient pas la valeur nutritionnelle du thé
9. Les vinaigres de fermentation et leurs succédanés, y compris ceux dont les seuls ingrédients ajoutés sont des arômes
10. Les arômes
11. Les additifs alimentaires
12. Les auxiliaires technologiques
13. Les enzymes alimentaires
14. La gélatine
15. Les substances de gélification
16. Les levures
17. Les gommes à mâcher
18. Les denrées alimentaires conditionnées dans des emballages ou récipients dont la face la plus grande a une surface inférieure à 25 cm²
19. Les denrées alimentaires, y compris de fabrication artisanale, fournies directement par le fabricant en faibles quantités au consommateur final ou à des établissements de détail locaux fournissant directement le consommateur.

A cet égard, il y a lieu de considérer que les critères de dérogation s'entendent de manière cumulative, c'est-à-dire que la notion de « faibles quantités » doit s'apprécier en lien avec l'ensemble des critères.

- S'agissant des établissements de détail locaux fournissant directement le consommateur final
Les « magasins de détail » incluent les magasins de type grande et moyenne surface et les hypermarchés ainsi que les commerces alimentaires de proximité.

- S'agissant de la notion de « local »

Un rayon de 100 km environ à l'échelle du département et de la région paraît acceptable. Cette distance peut être étendue pour les producteurs situés dans des zones de peuplement peu dense qui développent des circuits de commercialisation auprès des consommateurs et de détaillants (épiceries fines, crémiers, fromagers...), dans les pôles urbains les plus proches (par exemple la région parisienne pour les zones de la Bourgogne et du Centre). Cette analyse s'applique aux échanges transfrontaliers s'ils sont conformes aux recommandations de l'Etat membre concerné.

- Sur le critère « fournies directement par le fabricant au consommateur final »

Sont assimilables à une fourniture directe par le fabricant au consommateur final les ventes réalisées par le fabricant à la ferme, sur les marchés, dans le cadre de circuits courts, d'AMAP, dans les magasins d'usine ainsi que celles réalisées par un artisan (boucher, traiteur, poissonnier, boulanger...), y compris lorsqu'elles sont réalisées par internet dans la mesure où ces ventes ne représentent pas l'intégralité de la source de revenu de l'opérateur.

Les produits exposés lors des salons destinés à promouvoir des produits régionaux peuvent également être visés.

Lorsque les critères cités ci-dessus sont validés, le fabricant concerné par cette mesure satisfait dans la grande majorité des cas, de facto, au critère de « faibles quantités » au sens de la loi.

Enfin, en complément des critères énumérés ci-dessus, peuvent être prises en compte au titre de la définition de « faibles quantités », les quantités de denrées fabriquées par des opérateurs répondant à la définition de la microentreprise, au niveau national, fournie à l'article 3 du décret n° 2008-1354 du 18 décembre 2008 relatif aux critères permettant de déterminer la catégorie d'appartenance d'une entreprise pour les besoins de l'analyse statistique et économique ; à savoir une entreprise qui d'une part occupe moins de 10 personnes et d'autre part a un chiffre d'affaires annuel ou un total de bilan n'excédant pas 2 millions d'euros.

QUELS PRODUITS N'ONT PAS LE DROIT OU NE SONT PAS ELIGIBLES POUR APOSER LE NUTRI-SCORE ?

Le Nutri-Score n'étant pas adapté à certains produits, il ne peut être utilisé pour les denrées suivantes :

- les produits connus sous le nom de **produits de nutrition sportive**. L'algorithme sous-jacent du Nutri-Score a été développé pour répondre aux besoins de la population générale, alors que la nutrition sportive a pour objectif de répondre à des besoins particuliers d'un sous-groupe de la population. Les critères importants pour distinguer les produits spécifiques destinés à la nutrition du sportif, sont, entre autres, la composition nutritionnelle du produit concerné ainsi que sa présentation, son design et sa publicité.
- les **denrées alimentaires destinées à une alimentation particulière visées par le règlement UE n°609/2013¹**, :
 - o les préparations pour nourrissons et les préparations de suite;
 - o les préparations à base de céréales et les denrées alimentaires pour bébés;
 - o les denrées alimentaires destinées à des fins médicales spéciales;
 - o les substituts de la ration journalière totale et substituts de repas pour contrôle du poids.
- les **substituts de repas n'ayant pas un but de contrôle du poids**

De plus, les **compléments alimentaires** ne sont pas éligibles à l'apposition du Nutri-Score.

EST-IL POSSIBLE D'APPOSER LE NUTRI-SCORE SUR DES PRODUITS AUXQUELS NE S'APPLIQUE PAS L'OBLIGATION DE DECLARATION NUTRITIONNELLE ?

Dans le cas de **produits n'étant pas sujet à la déclaration nutritionnelle obligatoire**, (i.e. les produits listés en Annexe V du règlement INCO, 1169/2011), si la **déclaration nutritionnelle est présente, alors**

¹ <https://eur-lex.europa.eu/LexUriServ/LexUriServ.do?uri=OJ:L:2013:181:0035:0056:FR:PDF>

l'industriel peut choisir d'apposer s'il le souhaite ou non le Nutri-Score sur ses produits à moins qu'ils ne fassent partie des exceptions indiquées dans la réponse de la question précédente (Quels produits n'ont pas le droit ou ne sont pas éligibles pour apposer le Nutri-Score ?). Néanmoins, ce choix doit s'appliquer uniformément sur tous les produits de la même catégorie (et non pour chaque produit séparément).

De même, pour les produits emballés sur place en magasin, il est possible d'apposer le Nutri-Score s'il existe une déclaration nutritionnelle sur le produit.

LES BOISSONS ALCOOLISEES SONT-ELLES CONCERNEES ?

Les boissons alcoolisées titrant plus de 1,2% d'alcool **ne sont pas concernées** par le Nutri-Score.

En revanche, les boissons désalcoolisées (comme par exemple les bières sans alcool, ou des boissons du type Mojitos sans alcool...) doivent comprendre une déclaration nutritionnelle obligatoire au même titre que les boissons sans alcools, comme les sodas ou les jus de fruits. Ainsi, dès lors qu'un industriel s'est engagé à apposer le Nutri-Score sur l'un de ses produits, il doit également le faire sur ses boissons désalcoolisées.

EST-IL POSSIBLE D'APPOSER LE NUTRI-SCORE SUR DES RECETTES ?

La réponse à cette question reste transitoire et est susceptible d'évoluer en fonction des résultats des projets menés dans le cadre des programmes nationaux de nutrition (Programme national nutrition santé - PNNS - en France).

Dans le cas des recettes, par exemple dans les magazines, les applications ou dans du matériel promotionnel, le calcul se base sur les quantités et valeurs nutritionnelles des différents ingrédients constituant le plat tel que consommé, c'est-à-dire après cuisson des ingrédients nécessitant d'être cuits. Dans le cas où les valeurs nutritionnelles des ingrédients ne seraient pas disponibles car non concernés par le règlement INCO (produits bruts par exemple), il convient de se référer aux tables de composition des aliments nationales. En France, les tables CIQUAL sont considérées comme la référence. Les valeurs nutritionnelles de ces ingrédients peuvent ensuite être déterminées en utilisant une règle de proportionnalité en se basant sur les données trouvées dans les tables.

Les valeurs nutritionnelles de la recette doivent tenir compte des ingrédients une fois préparés cuits, c'est-à-dire en tenant compte de la part comestible de l'ingrédient et de son facteur de rendement à la cuisson. Une fois les valeurs nutritionnelles calculées pour la recette prête à être consommée, l'algorithme général pour les aliments et le calculateur disponible en ligne peuvent être utilisés.

La liste des ingrédients entrant dans la réalisation de la recette et leur quantité doivent être clairement établis. Un tableau de valeurs nutritionnelles de la recette doit être présenté.

Les denrées pré-emballées ne sont pas concernées par cette modalité de calcul.

DANS DES RELATIONS COMMERCIALES ENTRE UNE ENTREPRISE CLIENTE ET SON FOURNISSEUR, PEUT-ON UTILISER LE NUTRI-SCORE SUR LES PRODUITS DITS « INGREDIENTS » ENTRANT DANS LA COMPOSITION D'UNE RECETTE SANS ADHERER AU NUTRI-SCORE ?

Dans le cas d'une relation commerciale entre deux entreprises, la fiche technique du produit « ingrédient », à destination du producteur et non du consommateur final, peut intégrer la mention du logo du Nutri-Score, sans que le producteur n'ait besoin d'engager la marque concernée et donc de s'enregistrer auprès des autorités locales.

REGLES DE CALCUL GENERAL

COMMENT EST CALCULE LE SCORE NUTRITIONNEL ?

Le score nutritionnel est calculé à l'aide de la déclaration nutritionnelle pour 100g ou 100 mL de produits tel que vendu (sauf exceptions) et de la liste des ingrédients. Les points sont attribués en fonction de la teneur des éléments suivants :

- Eléments « défavorables », dont l'excès est considéré comme délétère pour la santé : l'énergie en kJ, les sucres, le sel et les acides gras saturés (et les édulcorants non-nutritifs pour l'algorithme adapté aux boissons) ;
- Eléments « favorables » : protéines, fibres, fruits, légumes et légumes secs (huiles de noix, colza et d'olives pour la méthode de calcul datant de 2017).

Les détails du calcul des points sont décrits dans la section suivante : [Méthode de calcul pour la version actualisée du Nutri-Score \(Nutri-Score actualisé en 2023\)](#)

Le score nutritionnel final d'un aliment est obtenu en soustrayant le nombre total de points favorables aux nombres de points défavorables. De plus, le niveau de points défavorables peut faire varier le nombre de points favorables à prendre en compte selon que les points pour les protéines soient ou non inclus (voir les règles de calcul). La méthode de calcul du Nutri-Score est détaillée dans la partie suivante : [Méthode de calcul pour la version actualisée du Nutri-Score \(Nutri-Score actualisé en 2023\)](#).

DOIT-ON ARRONDIR LES RESULTATS POUR LE CALCUL DU SCORE FINAL ?

L'attribution des points pour un nutriment donné se fait sur la base des valeurs indiquées sur la déclaration nutritionnelle obligatoire. Afin de déterminer le nombre de décimales nécessaires, nous recommandons l'utilisation du document guide de la Commission Européenne fixant les seuils de tolérance pour les valeurs nutritionnelles à déclarer sur les emballages². Pour les nutriments optionnels, en accord avec l'article 30-2 du règlement EU n° 1169/2011, dit INCO, comme les fibres, nous recommandons d'utiliser le même document que celui précédemment cité¹. Il convient de noter que la mise à jour 2023 du Nutri-Score a aligné le calcul du score sur les règles décimales du règlement INCO. Ainsi, le calcul de l'algorithme actualisé ne nécessite pas de règles d'arrondi spécifiques.

POUR LES ALIMENTS LIQUIDES, CALCULE-T-ON LE SCORE POUR 100G OU POUR 100 ML ?

Pour les aliments liquides comme les soupes, ou les huiles, la valeur retenue est celle qui figure comme unité sur l'étiquetage nutritionnel sans passage par une densité qui n'est pas écrite sur l'emballage (principe de transparence vis à vis du consommateur). Si deux valeurs par 100g et par 100ml sont mentionnées, il convient de prendre en compte celle par 100g.

VALEURS NUTRITIONNELLES UTILISEES : DECLARATION NUTRITIONNELLE, LISTE DES INGREDIENTS

L'algorithme de calcul du score nutritionnel ainsi que la méthode de calcul des seuils pour le classement selon le Nutri-Score sont publics et accessibles à tous, ce qui permet la transparence et la reproductibilité du système.

Le calcul du score nutritionnel est basé sur des données nutritionnelles pour 100g / 100mL de produit, qui font partie de la déclaration nutritionnelle obligatoire ou qui peuvent la compléter dans le respect de l'article 30 du règlement « INCO » n°1169/2011, soit :

² Document d'orientation à l'intention des autorités compétentes pour le contrôle du respect de la législation de l'UE en ce qui concerne la fixation de tolérances pour les valeurs nutritives déclarées sur les emballages.

- La valeur énergétique (KJ)
- Les lipides (g)
- Les acides gras saturés (g)
- Les sucres (g)
- Les protéines (g)
- Le sodium (mg)
- Les fibres (g)

Les fruits, les légumes et les légumes secs au titre des vitamines qu'ils contiennent, ont une importance majeure en termes de santé publique et permettent de rendre l'information communiquée cohérente avec les recommandations nutritionnelles. Ils sont également pris en compte dans le score nutritionnel. Une teneur minimale de 40% pour cette composante (le détail des ingrédients prise en compte est détaillé plus bas) étant nécessaires pour obtenir 1 point dans le calcul du score nutritionnel, une estimation de cette teneur peut être obtenue à partir de la liste d'ingrédients du produit, dans la mesure où pour ces produits, les ingrédients comptabilisés sont mentionnés dans la dénomination légale du produit (article 9 du règlement « INCO » n° 1169/2011, (Europa Summary of EU legislation 2012)).

QUE COMPTER DANS LES SUCRES SIMPLES ?

Les sucres simples comprennent les mono et disaccharides.

COMMENT CALCULER LA CONVERSION SEL – SODIUM ?

La teneur en sodium correspond à la teneur en sel mentionnée sur la déclaration obligatoire divisée par un **coefficient de conversion de 2,5**.

Lorsque la valeur de sel déclarée est exprimée au centigramme (2 chiffres après la virgule si l'expression est en gramme), alors le principe des arrondis mentionné au paragraphe Doit-on arrondir les résultats pour le calcul du score final ? s'applique. Il convient de noter que l'algorithme actualisé du Nutri-Score a aligné le calcul du score sur les règles décimales du règlement INCO, et que la composante sodium a été remplacée par une composante sel. Ainsi, le calcul de l'algorithme actualisé ne nécessite pas de règles d'arrondi spécifiques.

Afin d'éviter les rares mais possibles écarts de points attribués à la composante « sodium » dans le calcul du score liés aux arrondis provoqués par la conversion de la quantité de sel mentionnée sur la déclaration nutritionnelle en sodium, il convient de privilégier une teneur en sel exprimée en mg (3 chiffres après la virgule si l'expression est en grammes) et de l'indiquer ainsi sur la déclaration nutritionnelle de l'emballage. La valeur déclarée est calculée selon les modalités prévues à l'article 31-4 du règlement UE n°1169/2011.

QUELLE METHODE EST-IL POSSIBLE D'UTILISER POUR ETABLIR LE CONTENU EN FIBRES ?

Toutes les méthodes listées dans le document guide de la Commission Européenne relatif à la déclaration du contenu en fibre sur la déclaration nutritionnelle³, sont valides pour le calcul du score.

³ Guidance document for competent authorities for the control of compliance with EU legislation with regard to methods of analysis for determination of the fibre content declared on a label

QUELLE EST LA REFERENCE POUR LE CALCUL DE LA TENEUR EN « FRUITS, LEGUMES, LEGUMES SECS » DE PRODUITS TRANSFORMES ?

Le calcul de la teneur en "Fruits, légumes, légumes secs » (et fruits à coque, huiles de colza, de noix et d'olive dans l'algorithme originel) est basé sur la liste des ingrédients.

La quantité de fruits et légumes dans le produit (g pour 100 g) peut être calculée avant ou après la cuisson. Cependant, pour calculer la quantité de fruits et légumes dans un aliment composé, tous les ingrédients doivent être dans le même état - soit crus, soit cuits.

Les règles à appliquer pour le calcul du Nutri-Score originel sont détaillées dans l'**annexe 1**.

Finalemment la liste des ingrédients et des procédés pris en compte dans la composante fruits et légumes ne seront pas révisés contrairement à ce qui a été annoncé dans le rapport du comité scientifique sur l'algorithme de calcul pour les aliments solides.

CALCUL DU PRODUITS TEL QUE VENDU VS. TEL QUE CONSOMME

DOIT-ON CALCULER LE NUTRI-SCORE SUR LE PRODUIT TEL QUE VENDU OU TEL QUE PREPARE ?

Le règlement INCO stipule que la déclaration nutritionnelle doit se baser sur les valeurs nutritionnelles du produit tel que vendu, et s'il y a lieu, il est possible de fournir ces valeurs pour le produit préparé. Dans tous les cas, le calcul du Nutri-Score doit toujours se baser sur l'énergie et les nutriments indiqués sur la déclaration nutritionnelle correspondante. De plus, le calcul du Nutri-Score sur le produit préparé peut seulement être utilisé si la méthode de préparation est décrite précisément.

Pour ces produits, nous recommandons de calculer le Nutri-Score sur la denrée tel que préparée, afin que le consommateur soit capable de comparer des Nutri-Score calculés sur une même base. Afin d'être éligible à cette méthode de calcul, **l'emballage doit présenter une déclaration nutritionnelle pour 100g ou 100mL de produit préparé et une méthode de préparation détaillée. Les produits concernés par cette modalité de calcul sont ceux qui doivent être reconstitués, mais pas ceux qui sont inclus dans une recette (voir les exemples ci-dessous).**

Les soupes en poudre déshydratées sont un exemple de produit couvert par cette modalité de calcul. En revanche, les produits qui peuvent être utilisés dans une recette (ex : préparation pour taboulé qui peut être utilisée avec différents légumes, ou sachets de cuisson qui peuvent être utilisés pour différentes viandes) ne sont pas couverts par cette modalité. Par conséquent, le Nutri-Score de ces produits ne peut pas inclure les légumes ajoutés ou la viande, alors que le produit tel qu'il est vendu n'est qu'un couscous aux épices ou un sachet de cuisson aux épices.

Dans ce cas de figure, il est demandé à l'exploitant d'ajouter une indication sur l'emballage pour informer le consommateur que le Nutri-Score a été calculé sur le produit préparé (principe de transparence). Cette information pourra, au choix, être ajoutée à l'avant de l'emballage à proximité du logo (l'espace de protection pourra être utilisé dans ce cadre) ou au dos de l'emballage à proximité de la déclaration nutritionnelle.

*Précisions : pour les reconstitutions avec du lait, si le type de lait n'est pas indiqué, alors on considérera **par défaut un lait demi écrémé**.*

QUEL NUTRI-SCORE POUR LES PRODUITS FRITS ?

Les produits frits pré-emballés (tels que les frites, le poisson pané...) ont généralement subi un processus de pré-friture industrielle ayant un impact faible sur les quantités de matières grasses dans le produit.

Selon les produits, certains sont destinés à une cuisson au four ou à la poêle, mais, sur d'autres emballages, il est mentionné une cuisson en friteuse qui conduit à une pénétration d'huile plus importante dans les produits consommés. **Ainsi, la cuisson en friteuse conduit à passer à une ou deux classes supérieures du Nutri-Score selon le type d'huile utilisée.**

Aussi dans le cadre exclusif des produits frits ne pouvant être consommés tels qu'achetés, et pour lesquels est indiqué sur l'emballage un mode de cuisson en friteuse, il est recommandé que le fabricant informe les consommateurs de la modification induite sur le Nutri-Score en indiquant sur l'emballage la phrase générique suivante : « Avec une cuisson en friteuse, le Nutri-Score du produit peut être dégradé d'une ou deux lettres. »

CALCULE-T-ON LE NUTRI-SCORE SUR LE PRODUIT AVEC LE LIQUIDE DE COUVERTURE ?

Le calcul du score nutritionnel est basé sur les **données nutritionnelles pour 100g de produit présentes sur l'emballage**, dont les nutriments font partie de la **déclaration nutritionnelle obligatoire** ou qui peuvent la compléter dans le respect de l'article 30 du règlement « INCO » n°1169/2011.

Si le liquide de couverture est pris en compte dans la déclaration nutritionnelle obligatoire alors il doit également l'être pour le calcul du Nutri-Score et inversement. Pour le calcul du pourcentage de « fruits, légumes et légumes secs » pour le Nutri-Score actualisé ("fruits, légumes, légumes secs, fruits à coque huiles de colza, de noix et d'olive" pour le Nutri-Score originel), il convient d'utiliser la même base que le tableau de valeurs nutritionnelles. Si le liquide de couverture est inclus, il doit être pris en compte, en revanche, si les valeurs nutritionnelles sont présentées pour le produit égoutté, il convient de recalculer le pourcentage sans le liquide de couverture.

COMMENT CALCULE-T-ON LE NUTRI-SCORE DE PRODUITS COMPOSÉS ?

Le calcul du score nutritionnel est basé sur les **données nutritionnelles pour 100g de produit présentes sur l'emballage**, dont les nutriments font partie de la **déclaration nutritionnelle obligatoire** ou qui peuvent la compléter dans le respect de l'article 30 du règlement « INCO » n°1169/2011.

Dans le cas d'un plat cuisiné, vendu avec un sachet de sauce présentant les valeurs nutritionnelles du plat avec la sauce, le Nutri-Score affiché sera donc celui du plat accompagné de la sauce.

S'il existe deux déclarations nutritionnelles, deux Nutri-Score peuvent figurer en face avant. Une charte graphique est à disposition pour l'apposition de deux Nutri-Score en face avant.

CALCUL DU NUTRI-SCORE

La Figure ci-contre récapitule les différentes étapes pour l'attribution du logo Nutri-Score.

Etape 1. Sélection de l'algorithme à utiliser

Algorithme Originel (2017)	Algorithme Actualisé (2023)
Produit déjà mis sur le marché avant l'entrée en vigueur du nouvel algorithme (pour une période de 24 mois)	Produit mis sur le marché à partir de l'entrée en vigueur du nouvel algorithme.

la notion de mise sur le marché d'un Produit a le sens que lui donne le Règlement de l'UE, à savoir la première vente du Produit de l'Opérateur par le fabricant au distributeur.

Etape 2. Identification de la catégorie de produits

Algorithme Originel (2017)		Algorithme Actualisé (2023)		
<ul style="list-style-type: none"> Cas général (dont Fruits à coque, graines, laits & boissons végétales) Fromages Matières grasses ajoutées 	<ul style="list-style-type: none"> Boissons 	<ul style="list-style-type: none"> Cas général Fromage Viande rouge 	<ul style="list-style-type: none"> Matières grasses, fruits à coque et graines 	<ul style="list-style-type: none"> Boissons (dont laits & boissons végétales)
Modifications par rapport à l'algorithme originel				

Etape 3. Calcul du score (composantes)

Algorithme Originel (2017)			Algorithme Actualisé (2023)		
• Cas général	Matières grasses ajoutées	• Boissons	• Cas général	Matières grasses, fruits à coque et graines	• Boissons
Energie	Energie	Energie *	Energie	Energie issue des acides gras saturés */**	Energie *
Acides gras saturés	Ratio acides gras saturés/lipides *	Acides gras saturés	Acides gras saturés	Ratio acides gras saturés/lipides *	Acides gras saturés
Sucres	Sucres	Sucres *	Sucres **	Sucres	Sucres *
Sodium	Sodium	Sodium	Sel **	Sel	Sel
					Non-Nutritive */** Sweeteners
Protéines	Protéines	Protéines	Protéines **	Protéines	Protéines *
Fibres	Fibres	Fibres	Fibres **	Fibres	Fibres
Fruits, légumes, légumes secs, fruits à coque et huiles de noix, colza et olive	Fruits, légumes, légumes secs, fruits à coque et huiles de noix, colza et olive	Fruits, légumes, légumes secs, fruits à coque et huiles de noix, colza et olive *	Fruits, légumes, légumes secs **	Fruits, légumes, légumes secs et huiles dérivées de ces ingrédients	Fruits, légumes, légumes secs *
<p>* Indique pour un algorithme (originel ou actualisé) les modifications d'attribution des points par rapport au Cas général.</p> <p>** Indique les modifications d'attribution de points ou de composantes par rapport à l'Algorithme Originel</p>					

Etape 4. Attribution du logo

Algorithme Originel (2017)			Algorithme Actualisé (2023)			
• Cas général	• Boissons		• Cas général	Matières grasses, fruits à coque et graines	• Boissons	
Min à -1	Eau		Min à 0	Min à -6	Eau	
0 à 2	Min à 1		1 à 2	-5 à 2	Min à 2	
3 à 10	2 à 5		3 à 10	3 à 10	3 à 6	
11 à 18	6 à 9		11 à 18	11 à 18	7 à 9	
19 à Max	10 à Max		19 à Max	19 à Max	10 à Max	

DEFINITION DES CATEGORIES DE PRODUITS

La première étape pour calculer le Nutri-Score est d'identifier le groupe auquel appartient le produit, car certaines adaptations des règles de calcul ont été effectuées pour certains groupes d'aliments spécifiques. Cette liste de groupes est énumérée ci-dessous. **Par défaut, les produits appartiennent au groupe général des aliments.**

Il est important de préciser que les catégories spécifiques des versions originelle et actualisée de l'algorithme peuvent couvrir des produits différents et qu'il est donc nécessaire de se référer à la section appropriée.

CATEGORIES DE PRODUITS DE LA VERSION ORIGINELLE ET ACTUALISEE DU NUTRI-SCORE

QUELS FROMAGES SONT CONCERNES PAR L'ADAPTATION DU NUTRI-SCORE ?

Sont considérés comme fromage, tels que définis par le décret 2007-628, pour le calcul du score adapté :

- **Les fromages**
- **Les fromages fondus**
- **Les spécialités fromagères**

De plus, les produits suivants sont considérés comme des fromages : « Obatzda/Obatzter », « Kochkäse », fromages ou préparations fromagères (panées ou marinées) destinés à être grillées ou cuites.

En revanche, **ne sont pas considérés** comme des fromages pour le calcul du Nutri-Score :

- **Les fromages blancs**
- **Les alternatives végétales au fromage**

Par ailleurs, le fromage incorporé dans un produit composite sera pris en compte dans le calcul du score global du produit, en se basant sur la déclaration nutritionnelle pour 100g d'aliment. En effet, les produits composites sont considérés dans leur ensemble, comme un mélange d'ingrédients. Le score s'applique sur la composition finale. Ainsi, le fromage lorsqu'il est inclus dans une recette, n'a pas à être considéré à part.

QUELLES MATIERES GRASSES SONT CONCERNEES PAR L'ADAPTATION DU NUTRI-SCORE ?

Les « matières grasses ajoutées » correspondent aux matières grasses vendues en tant que produits finis et non les matières grasses utilisées en tant qu'ingrédients dans un produit composite. Par exemple sont considérées comme des **matières grasses ajoutées les huiles végétales, la margarine, le beurre, la crème ou encore les spécialités laitières utilisées comme matières grasses** (comme le « Schmand », « saure Sahne » et la « crème fraîche »).

Les préparations culinaires végétales (par exemple à base de soja, de coco...) de même que la chantilly sont également considérées comme des matières grasses ajoutées. La crème à café n'est pas considérée comme une matière grasse ajoutée mais comme une boisson. Le lait concentré n'est pas à considérer dans la catégorie « matières grasses » mais dans la catégorie « générale ».

Les sauces émulsifiées froides, comme la mayonnaise ou la sauce cocktail, ne sont pas concernées par l'adaptation de l'algorithme Matières grasses ajoutées.

Par ailleurs, la crème incorporée dans un produit composite (ou le beurre, ou une huile de tournesol...) sera prise en compte dans le calcul du score global du produit, en se basant sur la déclaration nutritionnelle pour 100g d'aliment. En effet, les produits composites sont considérés dans leur ensemble, comme un mélange d'ingrédients, dont d'éventuelles matières grasses. Le score s'applique sur la composition finale.

QUELS PRODUITS SONT CATEGORISES COMME DES BOISSONS ?

Les modifications de l'algorithme des boissons concernent les boissons **suivantes si elles comprennent une déclaration nutritionnelle** à l'exception des eaux embouteillées qui n'ont pas à apposer une déclaration nutritionnelle obligatoire pour afficher le Nutri-Score A – vert foncé :

- Les eaux minérales, eaux de tables et eaux de source (score A – vert foncé) ;
- Les eaux aromatisées (avec et sans sucres ajoutés). Cette catégorie n'entre pas dans la catégorie des eaux minérales et de source, et ne peut pas être classée Nutri-Score A ;
- Les jus de fruits, nectars et smoothies ;
- Les jus de légumes ;
- Les boissons avec sucre et/ou édulcorants ajoutés ;
- Les thés, infusions ou cafés reconstitués exclusivement avec de l'eau
- Les jus de citron, concentrés ou non, destinés à une utilisation culinaire ou en tant que boisson après dilution

Dans la version originelle du Nutri-Score, le lait, les yaourts à boire, les boissons lactées aromatisées ou chocolatées contenant plus de 80 % de lait, les soupes et gaspachos, les boissons végétales ne sont pas considérées comme des boissons pour le calcul du Nutri-Score. Ils sont inclus dans le groupe général des aliments.

Dans la version actualisée du Nutri-Score, le lait, les yaourts à boire, les boissons lactées aromatisées, non aromatisées ou chocolatées quelle que soit leur teneur en lait, les crèmes à café, les boissons végétales sont considérées comme des boissons pour le calcul du Nutri-Score. Les soupes et les gaspachos, en revanche, sont toujours considérées dans le cas général des aliments, et les édulcorants pour boissons chaudes ne sont pas considérés comme des boissons pour le calcul du Nutri-Score.

CAS SPECIFIQUES DE LA VERSION ACTUALISEE DU NUTRI-SCORE (2023)

QUELS PRODUITS SONT CATEGORISES COMME DE LA VIANDE ROUGE ?

Les produits à base de viande rouge sont identifiés dans la littérature comme les produits **issus des muscles d'un mammifère**. Ainsi, sauf exceptions (listées ci-dessous), les viandes issues d'oiseaux ou d'amphibiens sont exclues de cette catégorie.

Les groupes cibles du Nutri-Score pourraient être définis à l'aide des classifications internationales des produits alimentaires, soit en utilisant la nomenclature du système harmonisé, soit les classifications du Codex Alimentarius/FAO.

En ce qui concerne les classifications du Codex Alimentarius, l'ensemble du groupe 08.0 (Viande et produits à base de viande, y compris la volaille et le gibier, et tous ses sous-groupes) est concerné, bien que tous les produits alimentaires des sous-groupes individuels ne soient pas concernés, mais seulement ceux contenant de la viande rouge.

Dans la classification du système harmonisé, les codes sont les suivants :

- ❖ Viande bovine :
 - 0201 Viande bovine fraîche ou réfrigérée
 - 0202 Viande bovine congelée
- ❖ Porc :
 - 0203 Viande de porc fraîche, réfrigérée ou congelée
- ❖ Agneau :
 - 0204 Viande ovine ou caprine fraîche, réfrigérée ou congelée
- ❖ Cheval
 - 0205 Viande de cheval et équine
- ❖ Gibier et venaison
 - 0208903000 De gibier, autres que de lapins ou de lièvres
 - 02089060 Viande de renne fraîche, réfrigérée ou congelée et ses abats comestibles
- ❖ Abats et viandes transformées (issues de viandes rouges)
 - 0206 Abats comestibles des animaux des espèces bovine, porcine, ovine, caprine, chevaline, asine ou mulassière, frais, réfrigérés ou congelés

- 0210 Viandes et abats comestibles, salés ou en saumure, séchés ou fumés ; farines et poudres comestibles de viandes ou d'abats
- 1601 saucisses et saucissons
- 1602 Préparations et conserves de viande, d'abats, de sang ou d'insectes (à l'exclusion des saucisses et produits similaires et des extraits et jus de viande)
 - Tous ceux provenant de porc, d'agneau ou de bœuf, même sous forme de mélanges

Est également à considérer dans ce groupe : la viande d'autruche

Dans le cadre des travaux préparatoires pour la **mise en œuvre du nouvel algorithme du Nutri-Score** à partir de début 2024, le comité de pilotage et le comité technique européens ont demandé au comité scientifique des précisions supplémentaires sur la catégorisation des produits comme « viande rouge » afin d'éviter toute confusion ultérieure et/ou mauvaise utilisation de l'algorithme par les opérateurs. En réponse à la demande du comité de pilotage et du comité technique, le comité scientifique est parvenu aux conclusions énumérées ci-dessous. Ces conclusions ont été adoptées par le comité de pilotage pour définir la viande rouge et ses produits dérivés.

1. **Aliments (potentiellement*) concernés par la règle spécifique**

La règle s'applique aux produits dont le principal/premier ingrédient est la viande. En d'autres termes, l'algorithme de la viande rouge s'applique aux produits qui ont ou peuvent avoir le rôle de composant de la viande dans une assiette ou un plat :

- la viande (par exemple, la viande fraîche, la viande assaisonnée, la viande cuite en sauce)
- produits à base de viande (par exemple, viande hachée, boulettes de viande, saucisses).

Plus précisément, il s'agit des aliments des groupes 13+14 du profil nutritionnel de l'OMS Euro** (viande et produits à base de viande) et de certains produits alimentaires du groupe 9 (conserves à base de viande).

* L'algorithme relatif à la viande rouge ne s'appliquera à ces aliments que s'ils sont constitués de viande rouge ou s'ils contiennent un certain pourcentage de viande rouge (voir ci-dessous).

** <https://www.who.int/europe/publications/i/item/WHO-EURO-2023-6894-46660-68492>

Précisions et exemples de produits concernés ou non concernés par la règle spécifique pour la « viande rouge » : Les précisions suivantes n'ont pas vocation à se substituer aux définitions des groupes OMS mais à faciliter la compréhension et l'application des règles pour catégoriser les produits comme « viande rouge » en proposant des exemples concrets pour les différents types de produits.

SONT CONCERNES :

Rappel sur les groupes OMS :

Groupe 13 : La viande, la volaille, le gibier, le poisson et produits similaires frais et congelés.

Groupe 14 : Produits transformés à base de viande, volaille, poisson et produits similaires.

Au sein de ces groupes, la règle spécifique s'applique sur les produits suivants :

- 14d. Viande crue et préparations de viande crue. (Viande crue non préparée, produits carnés hachés, et saucisses fraîches. Sont incluses les préparations marinées, aromatisées, humidifiées, pannées). *Exemples : viande hachée, saucisse de Strasbourg fraîche, Rohwurst, ...*
- 14 ei. Produits à base de muscle entier de viande, traités thermiquement (congelés ou en conserve) Produits surgelés et en conserves (ex : bœuf, mouton, poulet, dinde). → Surgélation et appertisation (comprends la stérilisation) → Produits préparés à base de viande à température ambiante (Hors produits non concernés) *Exemples : Côtes de bœuf surgelées, gigot d'agneau surgelé, filets mignons de porc, tournedos de bœuf, ...*
- 14 eii. Produits à base de muscle entier de viande, traités thermiquement (produits réfrigérés). *Exemples : Côte d'agneau, rosbif, filet de bœuf, ...*
- 14f. Produits à base de muscle entier de viande, conservés à température ambiante. Morceaux de viande entiers séchés à l'air, saumurés (*par exemple, jambon de Parme et jambon Serrano*). Produits de viande saumurés (*par exemple, pastrami et bacon*).
- 14g. Produits carnés hachés, traités thermiquement (cuits). *Saucisses cuites (hors hot-dog), pains de viande cuites, corned beef, jambon en boîte et pâté. (comprend les saucisses en boîte et les jambons en boîte).*

- 14h. Produits à base de viande hachée, non cuit et conservés à température ambiante. (Saucisses séchées à l'air, salées et/ou fermentées). Exemples : *pepperoni, chorizo, saucisson, salami, jerky et biltong* ...

Groupe 9: 9a. Aliments en conserve : Boulettes de viande en sauce et currys.

NE SONT PAS CONCERNES :

Les plats composés complets à base de viande. Voici quelques exemples ci-dessous du groupe 9 de l'OMS non concernés par la catégorie viande rouge :

- 9a. Aliments en conserve. (Chili végétarien et à base de viande de longue conservation, ragoût. Ne comprend pas les conserves de fruits, de légumes et de légumineuses (voir 16a et 16i)). Exemples : Ragouts, Chilis,...
- 9bi/9bii. Pâtes, nouilles et riz ou céréales en sauce ou assaisonnés (préparés, mélangés à sec ou concentrés). (Produits de longue conservation, congelés et réfrigérés. Pâtes, nouilles et mélanges de riz ou de céréales prêts à l'emploi avec sauce ou assaisonnement (par exemple, macaronis avec sauce au fromage, nouilles à la sauce tomate et nouilles teriyaki). Mélanges secs pour pâtes, nouilles et mélanges de riz ou de céréales de longue conservation avec sauce ou assaisonnements vendus sous forme concentrée (par exemple, macaronis avec sauce au fromage, nouilles à la sauce tomate et nouilles teriyaki). Inclut les nouilles instantanées avec soupe ou assaisonnements). Exemples : Pâtes farcies à la viande, sauté de veau avec accompagnement, lasagnes.
- 9c. Pizza et snacks à base de pizza. (Pizza surgelée et réfrigérée, snacks de pizza et calzones. Exclut les sandwichs et les wraps (voir 9d)). Exemples : Pizzas, calzones
- 9d. Sandwichs et wraps. (Sandwichs, wraps, burritos, tacos, enchiladas, hamburgers et hot-dogs surgelés et réfrigérés). Exemples : Hamburger, hot-dog, tacos, burritos, etc.
- 9e. Salades préparées. (Salades préparées congelées et réfrigérées (par exemple, salade de pommes de terre, salade de chou, salade de pâtes, salade de légumes, salade de haricots, salade de couscous et de riz)). Exemples : Salade de légumes et/ou de céréales avec de la viande (bacon, morceaux de jambon, jambon cru, etc.).
- 9f. Repas prêts à consommer composés d'une combinaison de féculents et de légumes ou de viande, ou des trois à la fois. (Entrées de repas surgelées et réfrigérées, accompagnements de repas, centres de repas et hors-d'œuvre). Exemples : « Bœuf bourguignon », « poulet basquaise », légumes farcis, tartes, etc.
- 9gi/9gii. Soupes (prêtes à l'emploi, conserves, soupes réfrigérées et soupes déshydratées (concentrées). Bouillons et soupes à base de bouillon en conserve et réfrigérés, prêts à l'emploi. À l'exclusion des nouilles prêtes à l'emploi avec sauce (voir 9bi), des soupes déshydratées (9gii), des bouillons et des fonds de soupe (non concentrés) (voir 18ai), des bouillons déshydratés et des soupes à base de bouillon (concentrées). Sont exclues les nouilles instantanées avec soupe ou assaisonnements (voir 9bii), les soupes prêtes à servir (voir 9gi) et les bouillons et fonds de soupe (concentrés) (voir 18aii)).

Les sauces contenant de la viande (ex : sauce bolognaise) ne sont pas concernées par la règle spécifique. En effet, l'objectif du Nutri-Score est de permettre la comparaison de produits au sein d'un même rayon et ces produits sont avant tout des sauces, dont les ingrédients majoritaires sont la base de la sauce alors que la viande reste minoritaire.

En revanche, les produits se caractérisant par une teneur en viande supérieure et une dénomination de vente qui le caractérise comme une viande (ex : boulettes de viande en sauce) sont concernés par la règle spécifique.

2. Seuil à partir duquel la règle spécifique s'applique aux produits

La règle spécifique doit être appliquée si la proportion de viande rouge est ≥ 20 % dans la viande et les produits à base de viande (tels que définis ci-dessus).

QUELS PRODUITS SONT CATEGORISES COMME DES MATIERES GRASSES ANIMALES ET VEGETALES, FRUITS A COQUES ET GRAINES ?

Cette catégorie comprend les graisses et les huiles d'origine végétale ou animale, y compris les crèmes, les margarines, les beurres et les huiles (comme pour le Nutri-Score originel).

De plus, les produits suivants sont inclus dans cette catégorie, en utilisant les codes de la nomenclature du système harmonisé : <http://www.wcoomd.org/en/topics/nomenclature.aspx>
<https://www.wcoomd.org/en/topics/nomenclature/instrument-and-tools/hs-nomenclature-2022-edition/hs-nomenclature-2022-edition.aspx>
<https://www.tariffnumber.com/2023/>

- Fruits à coques : 0801 0802
- Fruits à coque transformés : 200811 200819
 - > 50 % de fruits à coque pour être intégré dans la catégorie
- Fruits à coques moulus (en poudre) : 1202
- Graines : 1204 (graines de lin) 1206 (tournesol) 1207 (autres graines)

Il convient de noter que les *châtaignes* sont exclues de cette catégorie.

La liste détaillée de la nomenclature du système harmonisé, classant les **fruits à coque**, est détaillée ci-dessous :

08.01 Noix de coco, noix du Brésil et noix de cajou, fraîches ou sèches, qu'ils soient ou non décortiqués ou pelés.

- Noix de coco : 0801.11 -- Desséchées / 0801.12 -- Dans leur coque interne (endocarpe) / 0801.19 -- Autres
- Noix du Brésil : 0801.21 -- En coque / 0801.22 -- Décortiquées
- Noix de cajou : 0801.31 -- En coque / 0801.32 -- Décortiquées

08.02 Autres fruits à coques, frais ou secs, qu'ils soient ou non décortiqués ou pelés.

- Amandes : 0802.11 -- En coque / 0802.12 -- Décortiquées
- Noisettes ou avelines (Corylus spp.) : 0802.21 -- En coque / 0802.22 -- Décortiquées
- Noix : 0802.31 -- En coque / 0802.32 -- Décortiquées
- ~~- Châtaignes (Castanea spp.) : 0802.41 -- En coque / 0802.42 -- Décortiquées~~
- Pistaches : 0802.51 -- En coque / 0802.52 -- Décortiquées
- Noix de macadamia : 0802.61 -- En coque / 0802.62 -- Décortiquées
- Noix de kola (Cola spp.) 0802.70
- Noix d'Areca 0802.80
- Autres : 0802.91 -- Pignons de pin, en coque 0802.92 -- Pignons de pin, écosés 0802.99 -- Autres
- Noix de pécan : 08029910

En ce qui concerne la catégorie des **fruits à coque transformés**, la liste de la nomenclature du système harmonisé est indiquée ci-dessous :

- Fruits à coque, arachides et autres graines, même mélangés entre eux :
2008.11 -- Arachides
2008.19 -- Autres, y compris les mélanges

Tous les produits transformés ou mélange de produits à base de fruits à coque avec une quantité > 50% (comme les produits à tartiner : beurre de cacahuètes...) sont pris en compte.

La liste détaillée de la nomenclature du système harmonisé, classant les **graines**, est détaillée ci-dessous :

- 12.02 Arachides, non grillées ni autrement cuites, même décortiquées ou cassées.
1202.30 - Graines - Autres : 1202.41 -- En coque 1202.42 -- Décortiquées, même cassées
- 12.04 1204.00 Graines de lin, concassées ou non
- 12.06 1206.00 Graines de tournesol, concassées ou non
- 12.07 Autres graines et fruits oléagineux, concassés ou non : Noix et amande de palme ; Graines de coton ; Graines de ricin ; Graines de sésame ; Graines de moutarde ; Graines de carthame (Carthamus tinctorius) ; Graines de melon & autres ; Graines de pavot ; Autres

Peuvent être considérées comme autres : Graines de chia ; Graines de citrouille ; Graines de chanvre ; Pignons de pin.

Tous les produits transformés ou mélange de produits à base de graines avec une quantité > 50% (comme les produits à tartiner : tahini) sont pris en compte.

Les produits transformés issus d'un ingrédient figurant sur la liste des fruits à coques et graines (comme la farine ou la poudre) sont également considérés comme des fruits à coques et graines.

Tous les produits transformés et/ou mélangés dont la quantité totale de fruits à coque et/ou de graines est supérieure à 50 % sont classés dans la catégorie "matières grasses animales et végétales, fruits à coque et graines". La proportion d'huiles végétales qui pourrait avoir été ajoutée à ces produits n'est pas prise en compte pour le classement du produit dans cette catégorie.

La noix de coco (toutes parties comestibles : chair de noix de coco fraîche, crème de coco, [lait de coco](#), noix de coco déshydratée et séchée), à l'exclusion de l'eau [de coco et des boissons à base de noix de coco](#) (considérées comme des boissons) est à considérer dans la catégorie « Matières grasses animales et végétales, fruits à coques et graines » du fait de sa classification dans le système harmonisé.

[Ainsi, l'eau de coco n'est pas comptabilisée dans la composante « Fruits, légumes, légumes secs ».](#)

CALCUL DU SCORE ET ATTRIBUTION DU LOGO

Dans le but d'établir la classification des produits alimentaires sur l'échelle de couleurs à 5 catégories, les distributeurs et les fabricants, doivent se conformer aux règles de calcul suivantes, qui seront mises en œuvre l'une après l'autre :

- Calcul du score nutritionnel du produit,
- Attribution du logo correspondant au score nutritionnel obtenu

METHODE DE CALCUL POUR L'ALGORITHME ORIGINEL (NUTRI-SCORE 2017)

L'algorithme originel (Nutri-Score 2017) comprends quatre catégories principales :

- Aliments
 - Cas général
 - Règles spécifiques pour les fromages
 - Matières grasses ajoutées
- Boissons

Les calculateurs Nutri-Score (incluant une version pour l'algorithme originel et une pour l'algorithme actualisé) sont disponibles [en ligne](#).

CALCUL DU SCORE NUTRITIONNEL DES PRODUITS

Le score nutritionnel est calculé de façon similaire pour tous les produits (avec des règles spécifiques pour les fromages), excepté pour les matières grasses ajoutées et les boissons⁴. Pour ces catégories de produits, les adaptations mentionnées dans la section « Cas particuliers » doivent être prises en compte.

Cas général

Le score nutritionnel se décompose en deux dimensions :

- Les éléments « défavorables » N
- Les éléments « favorables » P

⁴ La liste des produits inclus dans chacune de ces catégories est détaillée dans la section « Catégories de produits de la version originelle et actualisée du Nutri-Score »

- La composante N du score prend en compte les éléments nutritionnels dont la consommation doit être limitée : l'énergie, les acides gras saturés, le sucre et le sel. Pour chacun de ces éléments, des points allant de 0 à 10 sont attribués sur une base de 100g de produit (voir Tableau 1). Le total des éléments « défavorables » N correspond à la somme des points attribués pour ces éléments pouvant varier de 0 à 40 points.

Tableau 1 : Points attribués pour chacun des éléments défavorables de la composante N

Points	Energie (KJ/100g)	Acides gras saturés (g/100g)	Sucre (g/100g)	Sodium* (mg/100g)
0	≤ 335	≤ 1	≤ 4.5	≤ 90
1	> 335	> 1	> 4.5	> 90
2	> 670	> 2	> 9	> 180
3	> 1005	> 3	> 13.5	> 270
4	> 1340	> 4	> 18	> 360
5	> 1675	> 5	> 22.5	> 450
6	> 2010	> 6	> 27	> 540
7	> 2345	> 7	> 31	> 630
8	> 2680	> 8	> 36	> 720
9	> 3015	> 9	> 40	> 810
10	> 3350	> 10	> 45	> 900

*: le sodium correspond au sel dans la déclaration nutritionnelle obligatoire divisé par 2.5.

- La composante P est calculée sur la base de la quantité de fibres, de protéines, et de fruits, légumes, légumes secs, fruits à coque⁵ et huiles de colza, de noix et d'olive contenue dans le produit alimentaire. Pour chacun de ces éléments, des points allant de 0 à 5 sont attribués sur une base de 100g de produit (voir Tableau 2). Le total des éléments « favorables » P correspond à la somme des points attribués pour ces éléments pouvant varier de 0 à 15 points.

⁵ La liste des fruits, légumes, légumes secs et fruits à coque inclus dans cette composante est détaillée en **Annexe 2**.

Tableau 2: Points attribués par chacun des éléments favorables de la composante P

Points	Protéines (g/100g)	Fibres (g/100g)	Fruits, légumes, légumes secs, fruits à coques, huiles de colza, de noix et d'olive ¹ (%)
0	≤ 1.6	≤ 0.9	≤ 40
1	> 1.6	> 0.9	> 40
2	> 3.2	> 1.9	> 60
3	> 4.8	> 2.8	-
4	> 6.4	> 3.7	-
5	> 8.0	> 4.7	> 80

¹: fruits, légumes, légumes secs, fruits à coques, huile de colza, de noix et contiennent de nombreuses vitamines (notamment vitamines E, C, B1, B2, B3, B6, et B9 ainsi que de la provitamine A)

La liste des fruits, légumes légumes secs et fruits à coques pris en compte sont détaillés dans l'**annexe 2**.

Calcul du score nutritionnel :

En fonction du score obtenu pour la composante N, le score nutritionnel final est calculé de la façon suivante :

- Si le total de la composante N est inférieur à 11 points ou si le produit est du fromage, alors le score nutritionnel est égal au total des points de la composante N auquel est retranché le total de la composante P.

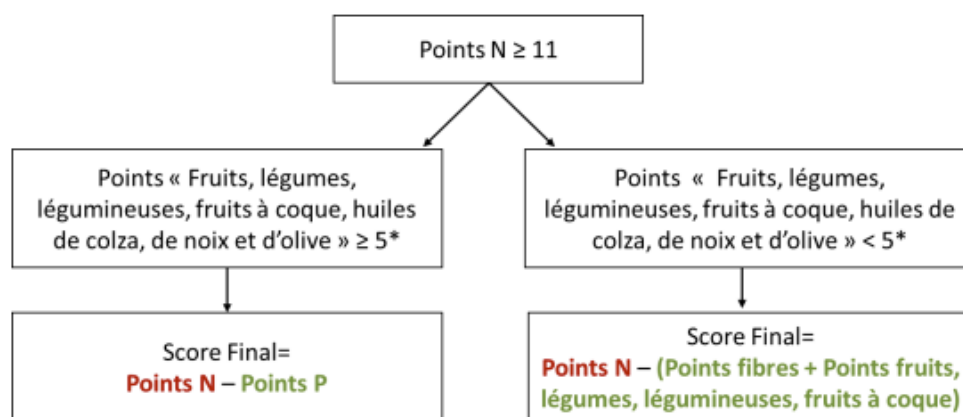
Score nutritionnel = total points N – total points P

- Si le total de la composante N est supérieur ou égal à 11 points et,
 - Si le total des points pour les "Fruits, légumes, légumes secs, fruits à coque et huiles de colza, noix et olive" est égal à 5, alors le score nutritionnel est égal au total des points de la composante N auquel est retranché le total de la composante P.

Score nutritionnel = total points N - total points P

- Si le total des points pour les "Fruits, légumes, légumes secs, fruits à coque, huiles de colza, noix et olive" est inférieur à 5, alors le score nutritionnel est égal au total des points de la composante N auquel est retranché la somme des points pour les "Fibres" et les "Fruits, légumes, légumes secs, fruits à coque, huiles de colza, de noix et d'olive". Dans ce cas, la teneur en protéines n'est donc pas prise en compte dans le calcul du score nutritionnel.

Score nutritionnel = total points N – points "Fibres" – points "Fruits, légumes, légumes secs, fruits à coque, huiles de colza, de noix et d'olive"



*le score peut être égal à 10 dans le cas des boissons (cf. grille d'attribution spécifique ci-dessous)

Cas spécifiques

Afin de tenir compte de la composition nutritionnelle spécifique de certaines catégories de produits et d'aligner leur classification en fonction du Nutri-Score avec les recommandations alimentaires, certaines adaptations de l'algorithme ont été effectuées.

Matières grasses ajoutées :

Le tableau de points pour les acides gras saturés est remplacé par une échelle d'attribution de points sur le ratio acides gras saturés/lipides (voir tableau 3).

Tableau 3 : Échelle d'attribution des points pour le ratio AGS/lipides spécifique au cas des matières grasses animales et végétales*

Points	Ratio Acides Gras Saturés (AGS)/lipides (%)
0	<10
1	<16
2	<22
3	<28
4	<34
5	<40
6	<46
7	<52
8	<58
9	<64
10	≥64

*La grille d'attribution des points pour le "ratio acides gras saturés/lipides" dans le cas des matières grasses animales et végétales remplace la colonne "acides gras saturés" utilisée dans le cas général. Les autres colonnes (énergie, sucres, sodium, fruits, légumes, légumes secs, fruits à coque et huiles de colza, de noix et d'olive, fibres et protéines) sont identiques et doivent être prises en compte.

La liste des produits inclus dans la catégorie « Matières grasses animales et végétales » est détaillé dans la section **Quelles matières grasses sont concernées par l'adaptation du Nutri-Score ?**

Boissons :

Les scores pour les boissons sont calculés en utilisant une grille d'attribution des points spécifique pour l'énergie, les sucres et les fruits, légumes, légumes secs, fruits à coque et huiles de colza, de noix et d'olive (voir tableau 4).

Tableau 4 : Grille d'attribution des points pour les boissons*

Points	Energie (kJ/100g ou 100mL)	Sucres (g/100g ou 100mL)	Fruits, légumes, légumes secs, fruits à coque, huile de colza, de noix et d'olive (%)
0	≤ 0	≤ 0	≤ 40
1	≤ 30	≤ 1.5	
2	≤ 60	≤ 3	> 40
3	≤ 90	≤ 4.5	
4	≤ 120	≤ 6	> 60
5	≤ 150	≤ 7.5	
6	≤ 180	≤ 9	
7	≤ 210	≤ 10.5	
8	≤ 240	≤ 12	
9	≤ 270	≤ 13.5	
10	> 270	> 13.5	> 80

*L'échelle d'attribution des points des boissons substitue les colonnes densité énergétique, sucres et fruits, légumes, légumes secs, fruits à coques et huiles de colza, de noix et d'olive aux colonnes utilisées dans le cas général, mais les autres colonnes (acides gras saturés, sodium, fibres et protéines) restent inchangées et doivent être utilisées.

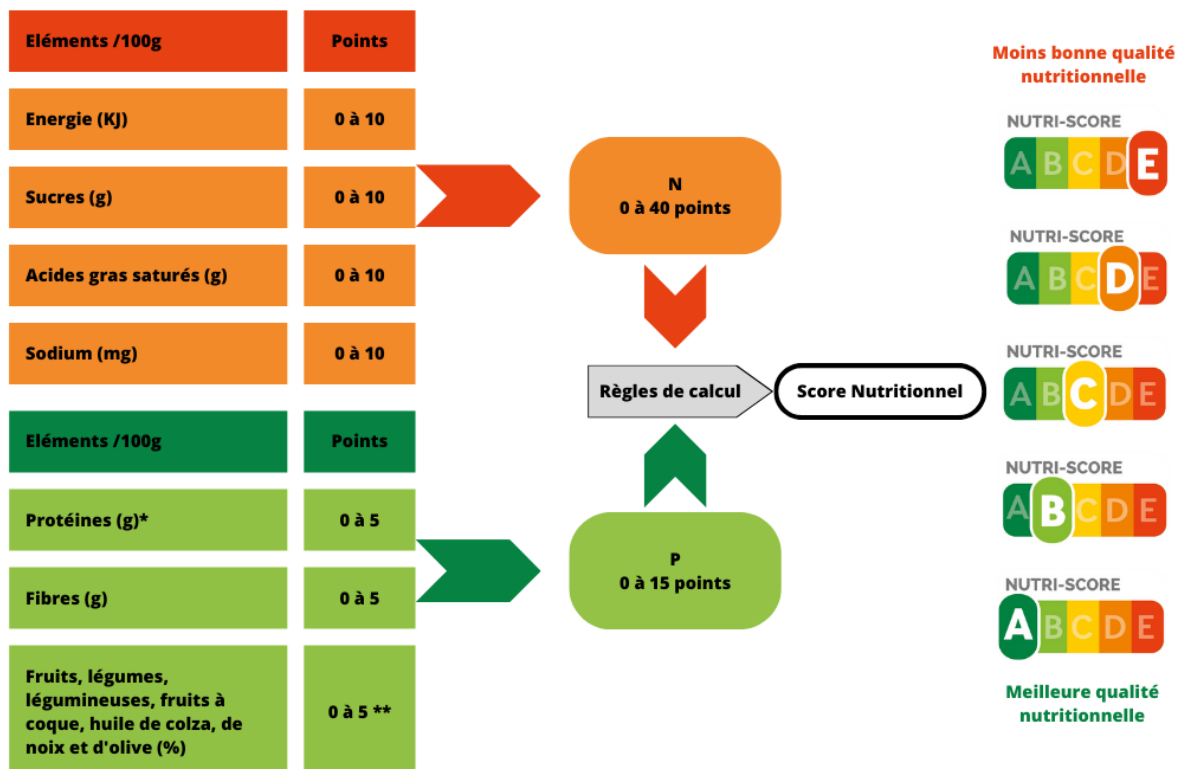
La liste des produits inclus dans la catégorie « Boissons » est détaillée dans la section « **Quels produits sont catégorisés comme des boissons ?** »

ATTRIBUTION DU LOGO

Le logo Nutri-Score est attribué en fonction du score nutritionnel obtenu (voir tableau ci-dessous).

Score Nutritionnel		Catégorie	Nutri-Score
Aliments solides	Boissons		
Minimum à -1	Eaux	A	
0 à 2	Minimum à 1	B	
3 à 10	2 à 5	C	
11 à 18	6 à 9	D	
19 à Maximum	10 à Maximum	E	

La figure ci-dessous récapitule le processus du calcul du Nutri-Score :



*Selon le nombre des points "défavorables" et des points obtenus pour la composante "Fruits, légumes légumineuses, fruits à coque et huile de colza, de noix et d'olive" les protéines sont prises en compte ou non.

**Dans le cas des boissons, le maximum des points accordés est de 10.

METHODE DE CALCUL POUR LA VERSION ACTUALISEE DU NUTRI-SCORE (NUTRI-SCORE ACTUALISE EN 2023)

L'évolution de l'algorithme du Nutri-Score actualisé en 2023 comprend 3 catégories principales de produits :

- Cas général
 - Règles spécifiques pour les fromages
 - Règles spécifiques pour les viandes rouges
- Matières grasses animales et végétales, fruits à coque et graines
- Boissons

Le calculateur du nouvel algorithme est disponible [en ligne](#).

CALCUL DU SCORE NUTRITIONNEL DES PRODUITS ALIMENTAIRES

Le score nutritionnel est calculé de la même façon pour tous les produits (avec des règles spécifiques pour les fromages et les viandes rouges), à l'exception des "matières grasses animales et végétales, fruits à coques et graines", et des boissons⁶. Pour ces catégories de produits alimentaires, les adaptations mentionnées dans la partie « Cas spécifiques » doivent être prises en compte.

CAS GENERAL

Le score nutritionnel se décompose en deux dimensions :

- Les éléments « défavorables » N
- Les éléments « favorables » P

- La composante N du score prend en compte les éléments nutritionnels dont la consommation doit être limitée : énergie, acides gras saturés, sucres et sel. Selon les éléments, des points de 0 à 20 sont attribués en fonction de la teneur pour 100 g de produit alimentaire (voir tableau 5). La composante négative N correspond à la somme de ces points et peut donc varier de 0 à 55.

Tableau 5: Points attribués par chacun des éléments de la composante négative N

Points	Energie (KJ/100g)	Acides gras saturés (g/100g)	Sucres (g/100g)	Sel (g/100g)
0	≤ 335	≤ 1	≤ 3.4	≤ 0.2
1	> 335	> 1	> 3.4	> 0.2
2	> 670	> 2	> 6.8	> 0.4
3	> 1005	> 3	> 10	> 0.6
4	> 1340	> 4	> 14	> 0.8
5	> 1675	> 5	> 17	> 1
6	> 2010	> 6	> 20	> 1.2
7	> 2345	> 7	> 24	> 1.4
8	> 2680	> 8	> 27	> 1.6
9	> 3015	> 9	> 31	> 1.8
10	> 3350	> 10	> 34	> 2

⁶ La liste des produits inclus dans chacune de ces catégories est détaillée dans les parties « Catégories de produits de la version originelle et actualisée du Nutri-Score » et « Cas spécifiques de la version actualisée du Nutri-Score (2023) »

11			> 37	> 2.2
12			> 41	> 2.4
13			> 44	> 2.6
14			> 48	> 2.8
15			> 51	> 3
16				> 3.2
17				> 3.4
18				> 3.6
19				> 3.8
20				> 4

- La composante P est calculée sur la base de la quantité de fibres, de protéines, de fruits, de légumes, de légumes secs⁷ dans le produit alimentaire. Selon les éléments, des points de 0 à 7 sont attribués en fonction de la teneur pour 100 g de produit alimentaire (voir tableau 6). La composante positive P correspond à la somme de ces points et peut donc varier de 0 à 17.

Pour la viande rouge et ses produits dérivés, le nombre de points pour les protéines est limité à 2. La composante positive P peut donc varier de 0 à 12 points.

Pour les viandes rouges, le nombre de points pour les protéines est limité à 2 points maximum. La composante « favorable » P peut donc varier de 0 à 12 points.

Table 6: Points attribués à chacun des éléments de la composante positive P

Points	Protéines* (g/100g)	Fibres (g/100g)	Fruits, légumes, légumes secs (%)**
0	≤ 2.4	≤ 3.0	≤ 40
1	> 2.4	> 3.0	> 40
2	> 4.8	> 4.1	> 60
3	> 7.2	> 5.2	-
4	> 9.6	> 6.3	-
5	> 12	> 7.4	> 80
6	> 14		
7	> 17		

*Pour les viandes rouges et les produits dérivés, le maximum de points accordé est limité à 2.

**La liste des produits compris dans la catégorie « Fruits, légumes et légumes secs » est détaillée dans l'Annexe 2.

La liste des produits compris dans la catégorie « viandes rouges et produits dérivés » est détaillée dans la section « **Quels produits sont catégorisés comme de la viande rouge ?** »

Calcul du score nutritionnel :

En fonction du score obtenu pour la composante N, le score nutritionnel final est calculé de la façon suivante :

- Si le total de la composante N est inférieur à 11 points ou si le produit est du fromage, alors le score nutritionnel est égal au total des points de la composante N auquel est retranché le total de la composante P.

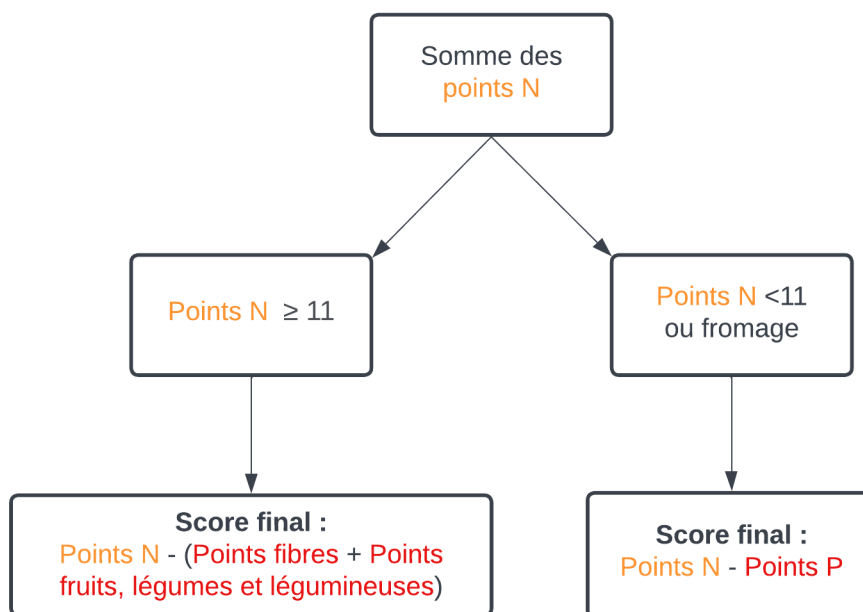
Score nutritionnel = total points N - total points P

⁷ La liste des fruits, légumes et légumes secs inclus dans cette composante est détaillée en **Annexe 2**.

- Si le total de la composante N est supérieur ou égal à 11 points, alors le score nutritionnel est égal au total des points de la composante N auquel est retranché la somme des points pour les "Fibres" et les "Fruits, légumes et légumes secs". Dans ce cas, la teneur en protéines n'est donc pas prise en compte dans le calcul du score nutritionnel.

Score nutritionnel = total points N – points "Fibres"– points "Fruits, légumes, légumes secs"

Le diagramme ci-dessous récapitule les différents scénarios (Cas général).



CAS SPECIFIQUES

Les échelles d'attribution des points pour les cas spécifiques sont les suivants :

Matières grasses animales, végétales, fruits à coque et graines⁸:

Les scores pour les matières grasses animales et végétales, les fruits à coque et les graines sont calculés à l'aide des tableaux suivants (voir tableaux 7 et 8) :

Tableau 7 : Points attribués à chacun des éléments de la composante négative N dans le cas particulier des matières grasses animales et végétales, fruits à coque et graines

Points	Energie issue des acides gras saturés (kJ/100g) [*]	Sucres (g/100g)	Acides gras saturés/Lipides (g/100g)	Sel (g/100g)
0	≤ 120	≤ 3.4	< 10	≤ 0.2

⁸ La liste des produits inclus dans la catégorie "matières grasses animales et végétales, fruits à coque et graines" est détaillée dans la section **Quels produits sont catégorisés comme des matières grasses animales et végétales, fruits à coques et graines ?**

1	> 120	> 3.4	< 16	> 0.2
2	> 240	> 6.8	< 22	> 0.4
3	> 360	> 10	< 28	> 0.6
4	> 480	> 14	< 34	> 0.8
5	> 600	> 17	< 40	> 1
6	> 720	> 20	< 46	> 1.2
7	> 840	> 24	< 52	> 1.4
8	> 960	> 27	< 58	> 1.6
9	> 1080	> 31	< 64	> 1.8
10	> 1200	> 34	≥ 64	> 2
11		> 37		> 2.2
12		> 41		> 2.4
13		> 44		> 2.6
14		> 48		> 2.8
15		> 51		> 3
16				> 3.2
17				> 3.4
18				> 3.6
19				> 3.8
20				> 4

* L'énergie issue des acides gras saturés est obtenue à partir de la déclaration nutritionnelle obligatoire à l'arrière des emballages, via la formule suivante :

$$\text{Energie issue des acides gras saturés} = \text{Acides gras saturés} \left(\frac{g}{100g} \right) \times 37$$

Tableau 8 : Points attribués à chacun des éléments de la composante positive P dans le cas particulier des matières grasses animales et végétales, fruits à coque et graines

Points	Protéines (g/100g)	Fibres (g/100g)	Fruits, légumes, légumes secs (%)*
0	≤ 2.4	≤ 3.0	≤ 40
1	> 2.4	> 3.0	> 40
2	> 4.8	> 4.1	> 60
3	> 7.2	> 5.2	-
4	> 9.6	> 6.3	-
5	> 12	> 7.4	> 80
6	> 14		
7	> 17		

* dans la catégorie des matières grasses animales et végétales **uniquement, les huiles dérivées d'ingrédients inclus dans la liste des « Fruits, légumes et légumes secs », dans le cas général, sont éligibles** pour être comptabilisés dans la composante « Fruits, légumes, légumes secs ». **A noter que seules les huiles dérivées de la totalité de la partie comestible de l'ingrédient peuvent être comptabilisées.** Ainsi,, les huiles d'olive, d'avocat et de soja peuvent être comptabilisées dans la composante « Fruits, légumes et légumes secs »), **mais pas l'huile de pépin de raisin, par exemple.**

Calcul du score nutritionnel pour la catégorie des matières grasses animales et végétales, noix et graines

En fonction du score obtenu pour la composante N, le score nutritionnel final est calculé de la façon suivante :

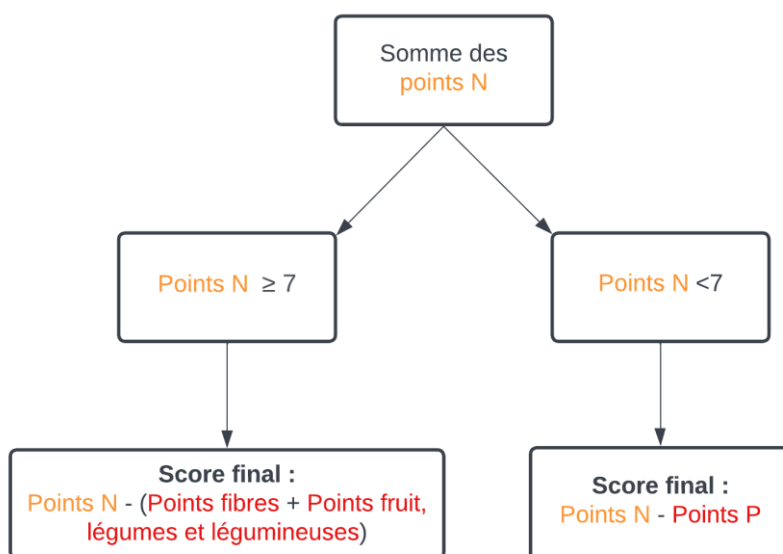
- Si le total de la composante N est inférieur à 7 points, alors le score nutritionnel est égal au total des points de la composante N auquel est retranché le total de la composante P.

Score nutritionnel = total points N - total points P

- Si le total de la composante N est supérieur ou égal à 7 points, alors le score nutritionnel est égal au total des points de la composante N auquel est retranché la somme des points pour les "Fibres" et les "Fruits, légumes et légumes secs". Dans ce cas, la teneur en protéines n'est donc pas prise en compte dans le calcul du score nutritionnel.

Score nutritionnel = total points N – points "Fibres"– points "Fruits, légumes, légumes secs"

Le digramme ci-dessous récapitule les différents scénarios (Cas des matières grasses animales et végétales, noix et graines) :



Boissons⁹:

Les scores pour les boissons sont calculés en utilisant les grilles d'attribution suivantes (voir tableaux 9 et 10). Dans ce cas particulier, la composante négative N inclut également des points pour la présence d'édulcorants non-nutritifs.

Tableau 9 : Points attribués à chacun des éléments de la composante négative N dans le cas particulier des boissons

Points	Energie (kJ/100 mL)	Sucres (g/100 mL)	Acides gras saturés (g/100 mL)	Sel (g/100 mL)	Edulcorants non-nutritifs (présence/absence)*
0	≤30	≤0.5	≤1	≤0.2	
1	≤90	≤2	>1	>0.2	

⁹ La liste des produits inclus dans la catégorie des « boissons » est détaillée dans la section **Quels produits sont catégorisés comme des boissons ?**

2	≤150	≤3.5	>2	>0.4	
3	≤210	≤5	>3	>0.6	
4	≤240	≤6	>4	>0.8	Présence
5	≤270	≤7	>5	>1	
6	≤300	≤8	>6	>1.2	
7	≤330	≤9	>7	>1.4	
8	≤360	≤10	>8	>1.6	
9	≤390	≤11	>9	>1.8	
10	>390	>11	>10	>2	
11				>2.2	
12				>2.4	
13				>2.6	
14				>2.8	
15				>3	
16				>3.2	
17				>3.4	
18				>3.6	
19				>3.8	
20				>4	

*La liste des édulcorants non nutritifs inclus dans cette composante est détaillée en **Annexe 3**

Table 10 : Points attribués à chacun des éléments de la composante positive P dans le cas particulier des boissons

Points	Protéines (g/100 mL)	Fibres (g/100 mL)	Fruit, légumes et légumes secs (%) [*]
0	≤1.2	≤3	≤40
1	>1.2	>3	-
2	>1.5	>4.1	>40
3	>1.8	>5.2	-
4	>2.1	>6.3	>60
5	>2.4	>7.4	-
6	>2.7		>80
7	>3.0		

*La liste des produits compris dans la catégorie « Fruits, légumes et légumes secs » est détaillée en **Annexe 2**.

Calcul du score nutritionnel pour les boissons

Le score nutritionnel est égal au total des points de la composante N auquel est retranché le total de la composante P.

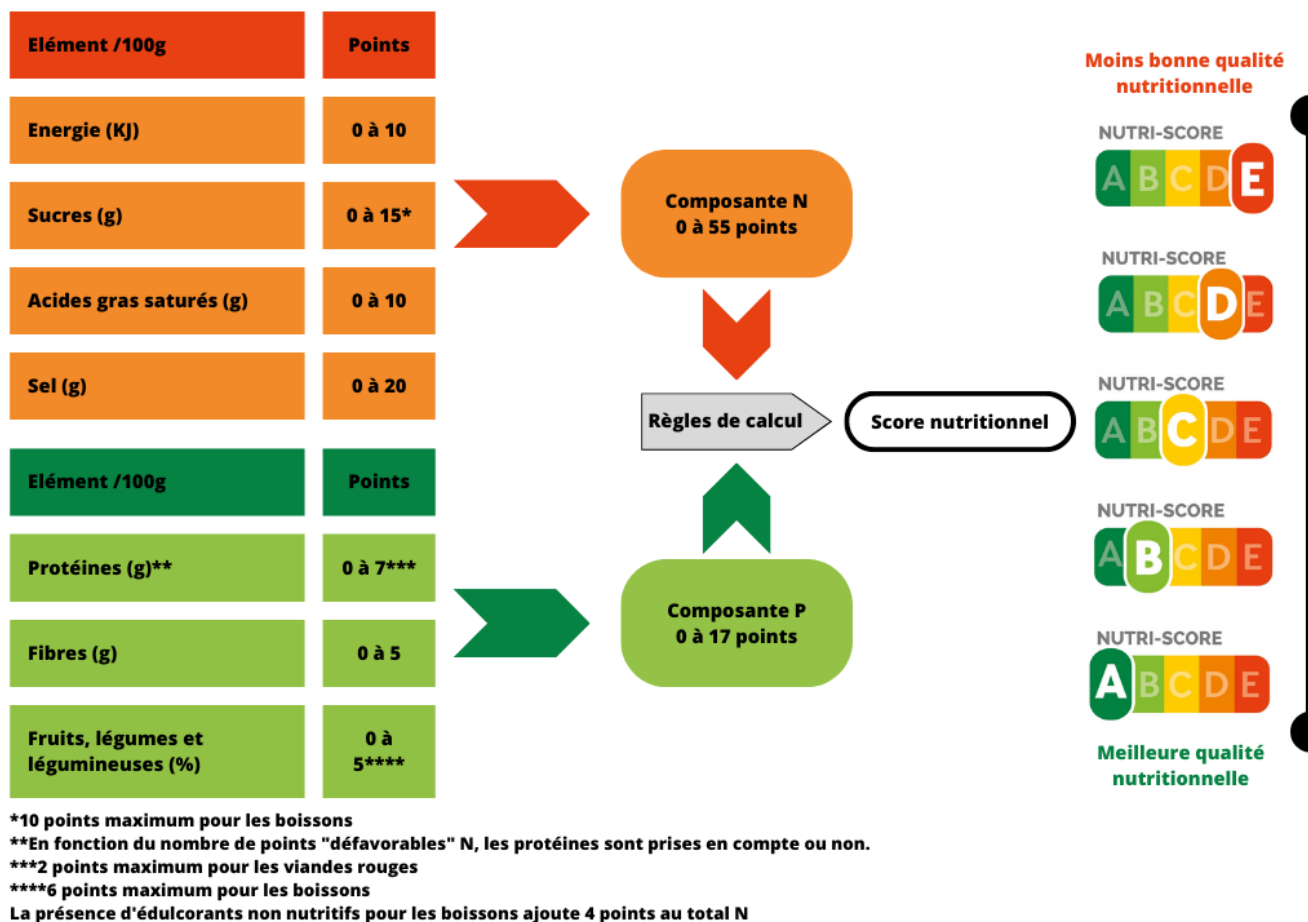
Score nutritionnel = total points N - total points P

ATTRIBUTION DU LOGO

Le logo Nutri-Score est attribué en fonction du score nutritionnel obtenu (voir tableau ci-dessous).

Score nutritionnel			Catégorie	Nutri-Score
Aliments solides	Matières grasses animales et végétales, noix et graines	Boissons		
Minimum à 0	Minimum à -6	Eaux	A	
1 à 2	-5 à 2	Minimum à 2	B	
3 à 10	3 à 10	3 à 6	C	
11 à 18	11 à 18	7 à 9	D	
19 à Maximum	19 à max	10 à Maximum	E	

La figure ci-dessous récapitule le processus du calcul du Nutri-Score :



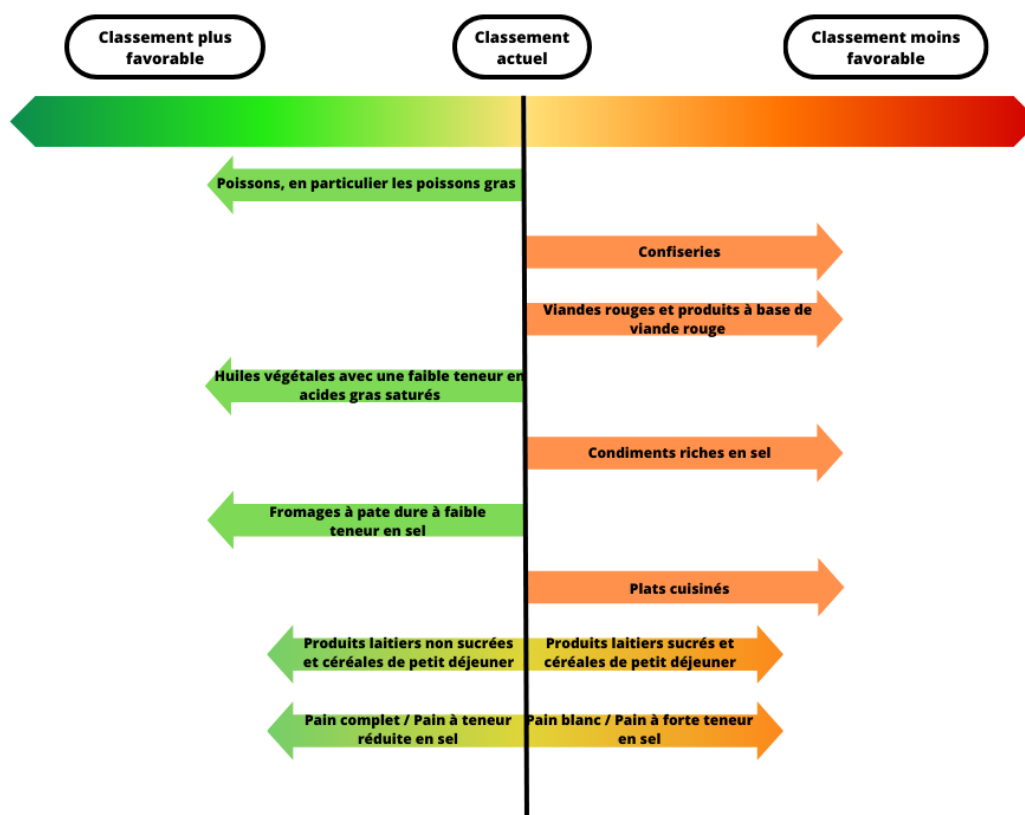
CLARIFICATIONS SUR LA MISE A JOUR DU NUTRI-SCORE

MODIFICATIONS POUR L'ALGORITHME PRINCIPAL POUR LES ALIMENTS SOLIDES

Dans un premier rapport publié en Décembre 2021, le comité scientifique a identifié les groupes alimentaires et les nutriments pour lesquels le Nutri-Score pourrait apporter une discrimination additionnelle entre les produits alimentaires et encourager les opérateurs économiques à la reformulation pour améliorer la composition nutritionnelle de l'offre alimentaire. Pour le cas général, les priorités identifiées ainsi que les résultats obtenus à partir du scénario combiné développé par le comité scientifique et présenté dans son rapport en Juin 2022 sont présentés dans le tableau ci-dessous.

Priorités identifiées par le comité scientifique	Objectif du comité scientifique : rationnel scientifique	Nouvelle classification dans le Nutri-Score actualisé
Poisson et produits de la mer	Améliorer la classification des poissons gras pour permettre aux consommateurs de les identifier comme des produits favorables à la santé (i.e. sources d'acides gras oméga 3) et de comparer différentes formes de poisson (i.e. frais, fumé, etc.)	Augmentation de la proportion de poissons gras classés A et B
Produits céréaliers complets vs. raffinés	Améliorer la discrimination entre les produits céréaliers complets riches en fibres et les produits céréaliers raffinés, en particulier pour le pain, pour améliorer la cohérence avec les recommandations nutritionnelles.	La proportion de produits céréaliers complets classés A et B est supérieure à celle des produits céréaliers raffinés.
Huiles végétales	Améliorer la discrimination entre les huiles végétales, y compris l'huile d'olive, selon leur teneur en acides gras saturés.	Les huiles de noix, olive et colza, plus riches en acides gras insaturés (favorables à la santé) sont désormais classés B au lieu de C.
Produits sucrés	Améliorer la discrimination entre les produits selon leur teneur en sucres, en particulier pour : <ul style="list-style-type: none"> - Les produits très riches en sucres dont la consommation doit être limitée pour des raisons de santé publique - Les produits laitiers sucrés en comparaison avec les produits non sucrés - Les céréales du petit déjeuner 	Les produits de faible valeur nutritionnelle riche en sucres (par ex. les céréales du petit déjeuner, les pâtes à tartiner) sont classés en majorité en D ou E.
Viande	Améliorer la discrimination entre la viande rouge, dont la consommation devrait être limitée pour prévenir des maladies non-transmissibles et la volaille, qui devrait être privilégiée.	Augmentation de la proportion de volaille classée A, alors que les viandes rouges sont plutôt classées en C.

Le diagramme suivant représente l'impact principal des modifications sur le classement en Nutri-Score pour différents groupes alimentaires :



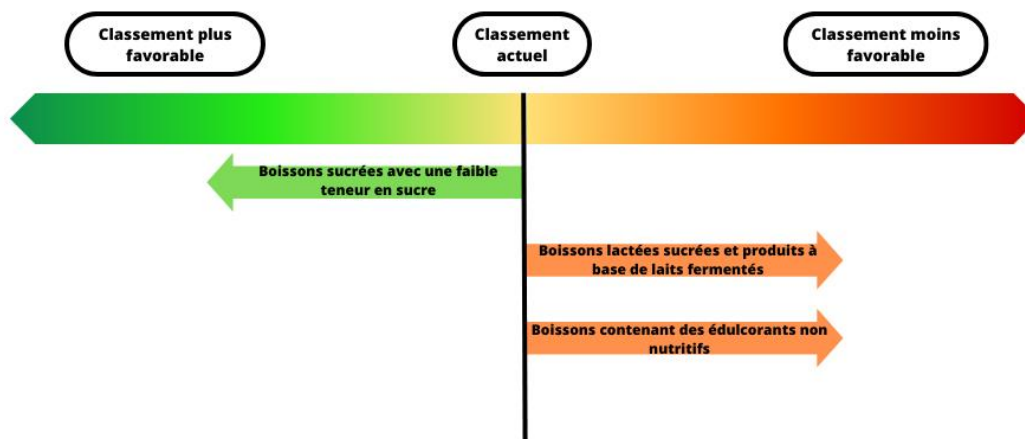
MODIFICATIONS DE L'ALGORITHME POUR LES BOISSONS

Pour les boissons, les priorités identifiées ainsi que les résultats obtenus à partir du scénario combiné développé par le comité scientifique et présenté dans son rapport en Mars 2023 sont présentés dans le tableau ci-dessous.

Priorités identifiées par le comité scientifique	Objectif du comité scientifique : rationnel scientifique	Nouvelle classification dans le Nutri-Score actualisé
Eau et boissons naturellement faibles en calories	L'eau est la seule boisson universellement recommandée par les instances internationales et les COEN. Le positionnement spécifique de l'eau dans le Nutri-Score est justifié et doit être maintenu.	L'eau est classée A et toutes les autres boissons naturellement peu caloriques sont classées entre B et E en fonction de leur composition.
Boissons à base d'eau (boissons sucrées, boissons édulcorées, sodas)	Améliorer la discrimination des boissons en fonction de leur teneur en sucres en particulier pour les boissons à faibles teneurs en sucres, et aligner l'expression du seuil minimal de teneur en sucres sur la déclaration nutritionnelle.	Les boissons à très faible teneur en sucres (<2g/100mL) atteignent la classe B alors que celles contenant des teneurs plus importantes sont maintenues dans les classes D/E
Lait et boissons à base de lait	Apporter une discrimination adéquate en fonction des teneurs en sucres. Apporter une discrimination entre les laits écrémés et partiellement écrémés	Les laits écrémés et partiellement écrémés sont très majoritairement classés B avec une

	et le lait entier, étant donné leur composition substantiellement différente en acides gras saturés et énergie.	discrimination avec le lait entier classé C. Les boissons à base de lait aromatisées et sucrées sont désormais classées entre C et E et sont discriminées selon leur teneur en sucres.
Boissons contenant des édulcorants non nutritifs	Assurer que l'utilisation d'édulcorants non nutritifs n'est pas promue dans le cadre du Nutri-Score : - afin de ne pas encourager l'industrie à utiliser les édulcorants en remplacement du sucre lors de la reformulation des produits plutôt que de réduire la teneur en sucres des boissons - la prudence est nécessaire concernant les apports excessifs d'édulcorants non nutritifs d'après les résultats scientifiques actuels.	Les boissons contenant des édulcorants non nutritifs sont classées entre C et E selon leur teneur en sucres. Les produits avec une teneur en sucres nulle sont classés en C.

Le diagramme suivant représente l'impact principal des modifications sur le classement en Nutri-Score pour différents types de boissons :



QUESTIONS JURIDIQUES

PROCESSUS D'ENREGISTREMENT

QUI PEUT APPOSER LE LOGO NUTRI-SCORE SUR SES MARQUES ET PRODUITS ?

L'utilisation de la marque Nutri-Score est autorisée pour les fabricants et distributeurs de produits mis sur le marché en Europe, après avoir effectué la procédure d'enregistrement en ligne (voir section suivante).

L'utilisation de la marque Nutri-Score est également possible dans d'autres territoires sous certaines conditions (voir la section spécifique).

COMMENT OBTENIR LE DROIT D'UTILISER LE NUTRI-SCORE ? (PROCEDURE D'ENREGISTREMENT)

Nous insistons particulièrement sur la lecture du Règlement d'usage, qui décrit les conditions et les modalités d'engagement, et du document « questions-réponses », qui donne des éclaircissements sur la manière d'utiliser et de calculer correctement le score.

- Lorsque vous êtes prêt à vous enregistrer, vous pouvez utiliser l'un des liens suivants pour vous inscrire en fonction de votre cas :
 - Pour les marques commercialisées **exclusivement sur le marché Français**, les opérateurs doivent s'enregistrer sur le site web suivant :
https://www.demarches-simplifiees.fr/commencer/nutri-score_enregistrement_france
 - Pour les marques commercialisées dans **plusieurs territoires** (dont éventuellement la France) ou dans **un territoire pour lequel le régulateur n'a pas mis en place sa propre procédure d'enregistrement** (Allemagne, Belgique, Luxembourg), les opérateurs doivent s'enregistrer sur le site suivant :
https://www.demarches-simplifiees.fr/commencer/ns_international_registration_procedure
- Pour les marques commercialisées **seulement en Suisse** :
<https://www.blv.admin.ch/blv/de/home/lebensmittel-und-ernaehrung/ernaehrung/nutriscore/nutri-score-lebensmittelproduzenten.html>

Une fois l'enregistrement effectué, vous recevrez un **accusé de réception**. Dans cet accusé de réception, vous trouverez des documents utiles et notamment les logos à utiliser sur vos emballages. La procédure d'enregistrement est purement déclarative. Ainsi, vous n'avez besoin d'aucune validation supplémentaire de Santé publique France ou d'autres régulateurs et **dès que vous recevez l'e-mail de validation, vous pouvez commencer à utiliser le Nutri-Score sur vos emballages**. N'oubliez pas qu'en fonction du pays de commercialisation, vous devrez peut-être également remplir et envoyer des dossiers contenant des informations sur les références des produits. Les documents et la procédure à suivre sont indiqués dans le Règlement d'usage.

COMMENT OBTENIR LES DOCUMENTS NECESSAIRES A L'UTILISATION DU NUTRI-SCORE ?

Comme expliqué ci-dessus, pour recevoir ces documents, l'opérateur doit d'abord s'inscrire sur l'un des sites web énumérés dans la section « Comment obtenir le droit d'utiliser le Nutri-Score ? (procédure d'enregistrement) »

Il fournira alors ses coordonnées et des informations sur son entreprise (numéro SIRET, numéro de TVA, etc.) ainsi que des informations sur les segments de produits qui apposeront le Nutri-Score.

Une fois que toutes les informations requises ont été fournies et que la demande a été soumise, le demandeur recevra un e-mail contenant un lien vers les documents nécessaires à l'utilisation du Nutri-Score (sous la forme d'un fichier .zip).

EST-IL POSSIBLE DE MENER UNE PHASE DE TEST AVANT DE S'ENGAGER ?

Pour obtenir les documents nécessaires à l'utilisation du logo, vous devez vous inscrire sur l'un des sites web dédiés, selon votre cas. Voir la section « Comment obtenir le droit d'utiliser le Nutri-Score ? (procédure d'enregistrement) ».

Les exploitants disposent d'un délai de 24 mois (ou 36 mois dans le cas des distributeurs - voir la section spécifique dans le Règlement d'usage) pour apposer le logo sur l'ensemble des catégories de denrées alimentaires qu'ils mettent sur le marché sous leurs propres marques. Ils peuvent donc décider de l'apposer dans un premier temps seulement sur les produits vendus sur le e-commerce. Mais l'objectif final – qui est aligné avec l'usage de la marque collective – est l'apposition du logo Nutri-Score sur les emballages de tous les produits d'une même marque, et sur tous les supports, modes ou espaces de vente.

UN MANDATAIRE PEUT-IL COMPLETER LA PROCEDURE D'ENREGISTREMENT AU NUTRI-SCORE ?

Toute personne éligible, souhaitant utiliser la marque « Nutri-Score » notifie son intention à Santé publique France ou au régulateur du pays en question en s'enregistrant sur un des sites web dédiés, selon le cas de figure. Voir la section « Comment obtenir le droit d'utiliser le Nutri-Score ? (procédure d'enregistrement) ».

Un mandataire dûment habilité à cet effet peut parfaitement s'occuper des formalités d'enregistrement pour son mandant. Santé publique France ou les Régulateurs ne peuvent s'immiscer dans les modalités de traitement et d'organisation du portefeuille de marques d'un opérateur souhaitant utiliser le Nutri-Score.

Il est donc tout à fait possible d'avoir recours à un mandataire, si tel est le souhait d'un exploitant. Le mandataire devra cependant remplir autant de demandes d'enregistrement qu'il a de mandats différents.

QUELLES SONT LES SPECIFICITES D'APPLICATION DU NUTRI-SCORE EN OUTRE-MER ?

L'arrêté Nutri-Score est d'application directe dans les départements d'outre-mer (DOM) de la Martinique, la Guadeloupe, la Réunion et la Guyane, et également à Mayotte et dans les seules collectivités d'outre-mer (COM) de Saint-Martin, de Saint-Barthélemy et de Saint-Pierre-et-Miquelon, territoires ultramarins où le droit de la santé s'applique directement. En revanche, il n'est pas applicable dans les COM de Wallis-et-Futuna, de Nouvelle-Calédonie et Polynésie française.

LE NUTRI-SCORE S'APPLIQUE-T-IL EN DEHORS DES PAYS ENGAGES EN FAVEUR DU LOGO ?

L'engagement des producteurs et des distributeurs dans le cadre de la démarche volontaire d'utiliser le Nutri-Score s'applique à toutes les catégories de produits alimentaires qu'ils vendent sous leurs propres marques dans un ou plusieurs pays engagés dans le Nutri-Score.

Il n'y a ainsi aucune obligation d'apposition du logo Nutri-Score sur les produits exportés hors des pays engagés.

Toutefois, si un exploitant souhaite également apposer le Nutri-Score sur le marché d'un ou plusieurs Etats membres de l'Union européenne, cela est possible dans le respect du Règlement d'usage.

De plus, la marque Nutri-Score a fait l'objet d'un dépôt à l'OMPI (Organisation Mondiale de la Propriété Intellectuelle) des pays suivants : *Australie, Brésil, Canada, Japon, Suisse, Royaume-Uni, Maroc, Mexique, Turquie, Ukraine, USA, Bénin, Burkina Faso, Cameroun, République centrafricaine, République du Congo, Côte d'Ivoire, Gabon, Guinée, Guinée-Bissau, Guinée-équatoriale, Mali, Mauritanie, Niger, Sénégal, Tchad, Togo, Comores.*

Pour toute utilisation hors de l'Union Européenne, il convient que l'Exploitant s'assure que le logo ne contrevient pas à la législation nationale.

Par ailleurs, pour toute utilisation dans un ou des pays où le Nutri-Score n'a pas fait l'objet d'un dépôt à l'OMPI, l'Exploitant doit en aviser Santé publique France afin d'envisager un éventuel dépôt.

PERIMETRE D'ENGAGEMENT

UN EXPLOITANT DOIT-IL APPOSER LE NUTRI-SCORE SUR TOUTES SES MARQUES ET SUR TOUS LES PRODUITS D'UNE MEME MARQUE ?

Un exploitant qui possède plusieurs marques peut choisir de n'apposer le Nutri-Score que sur l'une ou plusieurs de ses marques, mais dès lors qu'il l'utilise pour une marque, cela doit être pour l'ensemble des catégories de denrées alimentaires de cette marque.

Toutefois, si certains produits, voire l'ensemble des produits de cette marque ne sont pas soumis au règlement INCO, l'exploitant n'est pas dans l'obligation d'apposer le Nutri-Score sur tous les produits de la marque.

QUEL EST LE PERIMETRE D'ENGAGEMENT POUR UNE MARQUE SOUHAITANT APPOSER LE NUTRI-SCORE ?

La marque est un signe distinctif qui permet au consommateur de distinguer le produit ou service d'une entreprise de ceux proposés par les entreprises concurrentes. La marque peut être matérialisée par un nom propre, un mot, une expression ou un symbole visuel. Elle constitue un repère pour le consommateur et éventuellement une "garantie" de qualité.

En présence de marques distinctes, l'exploitant peut choisir d'enregistrer une ou plusieurs de ses marques.

En cas de marques fille, l'exploitant peut apposer le Nutri-Score sur les marques fille sans apposer le Nutri-Score sur la marque mère.

Une **marque fille** est une marque de produit ou de ligne de produits qui est utilisée en complément d'une **marque mère** qui lui sert de caution.

En revanche, si l'exploitant enregistre l'une de ses marques, il doit apposer le Nutri-Score sur les produits reproduisant ou déclinant totalement ou en partie un ou plusieurs éléments de la marque

Exemple 1 :

Dans cet exemple, Nestlé peut choisir d'apposer le Nutri-Score sur la marque fille Chocapic et ne pas apposer le Nutri-Score sur la marque fille Fitness. Pour cela, Nestlé doit déclarer la marque fille Chocapic au moment de l'enregistrement au Nutri-Score.



Exemple 2 :

Dans cet exemple, si Casino enregistre la marque Casino, le Nutri-Score doit être apposé sur les produits avec la marque Casino mais également sur les produits avec la marque “Casino BIO” ou “Casino délices”.



LES PRODUITS CO-MARQUES (OU CO-BRANDES) ENTRENT-ILS DANS LE PERIMETRE D'ENGAGEMENT ?

Par co-marquage, il est entendu un arrangement entre deux marques pour apposer les deux marques sur un unique produit.

Pour utiliser le Nutri-Score sur des produits co-marqués, les cas suivants sont à considérer :

- Les deux marques ne sont pas engagées : il n'est pas possible d'utiliser le Nutri-Score sur le produit co-marqué ;
- Seule une des deux marques est engagée : il est possible d'utiliser le Nutri-Score sur le produit co-marqué mais ce n'est pas obligatoire ;
 - Le titulaire de la marque non-engagée doit consentir à ce que le Nutri-Score soit utilisé sur le produit concerné. Dans ce cas, cette utilisation n'implique pas l'engagement de la marque non-engagée.
 - Dans le cas où le titulaire de la marque non-engagée refuse d'utiliser le Nutri-Score sur le produit co-marqué, le produit co-marqué sera exempté de l'obligation d'apposition même si la marque engagée apparaît sur l'emballage.
- Les deux marques sont engagées : l'utilisation du Nutri-Score est obligatoire sur le produit co-marqué.

QUELLES SONT LES REGLES D'UTILISATION DU NUTRI-SCORE POUR LES CO-ENTREPRISES (OU JOINT-VENTURES) ?

Par co-entreprise, il est entendu une entité commerciale, créée par deux parties ou plus, caractérisée par une propriété et une gouvernance partagée.

Pour utiliser le Nutri-Score, les co-entreprises sont considérées comme indépendantes et distinctes par rapport aux entités à l'origine de la co-entreprise. Par conséquent, les co-entreprises peuvent appliquer le Nutri-Score sur leurs marques sous leur responsabilité sans que cela ne nécessite d'enregistrement pour les marques détenues par les entités à l'origine de la co-entreprise.

LE NUTRI-SCORE DOIT-IL EGALEMENT ETRE APPOSE SUR LES PRODUITS A DESTINATION DE LA RESTAURATION HORS FOYER ?

L'exploitant s'engage sur toutes les gammes qu'il met en vente sous une même marque, quel que soit la destination finale du produit, le règlement INCO s'appliquant également aux produits à destination des collectivités. De ce fait, si les produits à destination de la Restauration hors foyer sont vendus sous la marque « Alpha », ils devront apposer le Nutri-Score

En revanche, si la marque diffère (autre nom de marque que « Alpha »), l'exploitant n'est pas dans l'obligation d'apposer le Nutri-Score sur une marque spécifique à la restauration.

Cette règle est valable dès lors que les produits sont visibles des consommateurs. Dans le cas où les produits sont à destination des professionnels, il est possible de ne pas apposer le Nutri-Score même s'il s'agit d'une marque engagée dans le dispositif Nutri-Score.

En France, différentes expérimentations ont été menées pour tester l'extension du Nutri-Score à la restauration hors foyer. Les porteurs de projet se sont accordés sur une méthodologie à suivre pour calculer le Nutri-score sur des recettes. Le bilan de ces études pilotes est publié sur le site du Ministère de la Santé et de la Prévention : <https://sante.gouv.fr/prevention-en-sante/preserver-sa-sante/nutrition/nutri-score/etudes-et-rapports-scientifiques/article/etudes-pilotes-sur-la-faisabilite-et-l-efficacite-du-nutri-score-en>

EST-IL POSSIBLE POUR LES EXPLOITANTS DE S'ENREGISTRER EXCLUSIVEMENT POUR UNE UTILISATION DU LOGO NUTRI-SCORE SUR LEURS SUPPORTS DIGITAUX ?

Il n'est pas possible d'utiliser le logo sur des formats digitaux tant que la marque concernée n'est pas engagée à apposer le Nutri-Score sur ses emballages.

Dans le cas particulier des distributeurs ayant engagé leur marque propre, une utilisation numérique portant sur les autres marques distribuées est autorisée (en accord avec l'article 6.2 du Règlement d'Usage).

CHARTRE GRAPHIQUE

COMMENT SAVOIR OU ET COMMENT APPOSER LE NUTRI-SCORE SUR LES EMBALLAGES ALIMENTAIRES ?

Une charte graphique accessible [en ligne](#) définit les règles (tailles, emplacements, etc.) pour apposer le Nutri-Score sur les emballages des produits alimentaires.

Sauf dans certains cas spécifiques énumérés précédemment, le Nutri-Score doit être apposé sur la face avant de l'emballage. Il n'est pas autorisé de remplacer le logo par un QR code et d'afficher le Nutri-Score uniquement en ligne.

COMMENT CONNAITRE LES ZONES D'APPOSITION PREFERENTIELLES POUR LE LOGO ?

Les modules Nutri-Score sont positionnés dans le tiers inférieur de la face avant de l'emballage.

Sur les formats cylindriques ou ovoïdes, c'est sur la face avant que sont présentés la plupart des éléments d'identité et d'information du produit (logo, marque, nom du produit, etc.). Selon le règlement FIC, il s'agit du "champ de vision principal".

Ces règles s'appliquent également aux versions verticales du module.

Les règles d'utilisation du Nutri-Score pour la communication commerciale et les promotions sont détaillées dans la charte graphique accessible [en ligne](#).

COMMENT APOSER LE NUTRI-SCORE SUR LES ASSORTIMENTS ?

Pour les assortiments :

- Lorsque les valeurs nutritionnelles sont différentes, il faut indiquer un Nutri-Score par déclaration nutritionnelle ; Santé publique France propose une charte graphique qui permet d'apposer plusieurs Nutri-Score en face avant.
- Dans le cas où les tableaux nutritionnels conduisent au même résultat pour le Nutri-Score, un seul Nutri-Score peut être indiqué en face avant (cas par exemple de compote avec un changement d'arôme ou de produits avec une seule déclaration nutritionnelle moyenne)
- S'il s'agit d'un assortiment où chaque personne est censée consommer l'ensemble, un Nutri-Score moyen peut être calculé (exemple d'un assortiment pour « café gourmand » où il y aurait une crème brûlée, un macaron et un fondant au chocolat prévue par personne, consommés comme un seul produit). Dans le cas où les éléments de l'assortiment appartiennent à des groupes avec des règles de calcul différentes (par exemple un aliment avec une boisson), cette modalité de calcul ne peut être utilisée et plusieurs Nutri-Score doivent être apposés.

EXISTE-T-IL UNE CHARTE GRAPHIQUE QUI DEFINIT LES REGLES D'APPOSITION DU LOGO SUR LES SITES DE E-COMMERCES ?

Dans ce cas, la taille du logo n'est pas réglementée et n'est pas soumise aux règles de proportionnalité des emballages. Cependant, il convient de s'assurer de la parfaite lisibilité du logo.

Les autres conditions d'application du logo sur les sites de e-commerces sont les mêmes que celles requises pour la vente de produits en magasins.

UTILISATION A DES FINS PROMOTIONNELLES

LE LOGO PEUT-IL ETRE UTILISE DANS UN CADRE PROMOTIONNEL ?

L'article 7 du Règlement d'usage couvre ces dispositions. Voir également les conditions complémentaires dans les Annexes des Territoires, à partir de l'Annexe 4 et les suivantes.

QUELLES SONT LES REGLES D'APPOSITION DU NUTRI-SCORE DANS LE CADRE PROMOTIONNEL ?

Les règles d'utilisation du Nutri-Score à des fins de communication et de promotion commerciale sont détaillées dans la charte graphique disponible [en ligne](#).

Dans ces cas, le fabricant a le choix de faire figurer le logo communication seul (sans emphase sur l'une des lettres) et/ou de 3 à 5 modules du Nutri-Score, tous à la même taille et en quadrichromie.

Néanmoins, si l'ensemble de la gamme de produits de la marque engagée n'est réparti que dans une ou deux couleurs, il est possible d'afficher uniquement les couleurs correspondantes à cette gamme.

L'utilisation du logo Nutri-Score sur les catalogues, flyers, etc. est facultative. Seule l'apposition sur les emballages est obligatoire. Dans ce cadre, dès lors que le logo est affiché en face avant, il est possible, si l'exploitant le souhaite, d'ajouter un encart explicatif du logo au dos de l'emballage. Les informations accolées au Nutri-Score dans cet encart doivent se rapporter uniquement aux éléments de calcul du score. L'encart ne doit pas présenter d'autres types d'information sur les additifs ou conservateurs par exemple qui pourraient laisser entendre que ces composantes sont intégrées dans le calcul du Nutri-Score.

PROTECTION ET UTILISATION DE LA MARQUE NUTRI-SCORE

PEUT-ON REPRODUIRE LA MARQUE NUTRI-SCORE SANS L'AUTORISATION DE SANTE PUBLIQUE FRANCE ?

Dès lors que l'utilisation du Nutri-Score est faite à titre de marque, dans la vie des affaires, l'autorisation préalable écrite de Santé publique France ou du Régulateur concerné doit être sollicitée (voir précédemment).

LE TERME "NUTRIScore" PEUT-IL ETRE ENREGISTRE OU UTILISE DANS UN NOM DE DOMAINE OU UNE URL ?

Santé publique France n'autorise pas l'enregistrement ou l'utilisation d'un nom de domaine avec le mot "nutriscore". Santé publique France est propriétaire de la marque Nutri-Score qui est enregistrée, y compris au sein de l'Union européenne. La raison de cette interdiction est que tout enregistrement et utilisation d'un nom de domaine avec le mot "nutriscore" est susceptible de porter atteinte aux droits de propriété intellectuelle de Santé publique France et est également susceptible de créer une confusion dans l'esprit du public concernant les relations entre Santé publique France et les opérateurs utilisant le Nutri-Score.

Les exploitants, tels que les acteurs privés ou associatifs, qui souhaitent enregistrer et utiliser le terme « nutriscore » peuvent demander une autorisation écrite spécifique au régulateur compétent. Santé publique France se réserve le droit d'accorder ou de refuser l'autorisation d'enregistrer ou d'utiliser le terme « nutriscore » dans tout nom de domaine, sans préjudice de toute action que Santé publique France pourrait engager.

Par ailleurs, l'utilisation du mot « nutriscore » comme titre d'une page web et/ou au sein d'une URL est autorisée sous réserve du respect des lois et règlements en vigueur. Par exemple, Santé publique France tolère l'utilisation du format suivant : [www.\(nom de l'organisme\).\(extension du nom de domaine\)/nutriscore](http://www.(nom de l'organisme).(extension du nom de domaine)/nutriscore).

Pour toute question ou demande d'autorisation sur l'utilisation du terme « nutriscore » dans un nom de domaine ou une URL, n'hésitez pas à contacter le régulateur concerné.

POURQUOI Y A-T-IL DES SANCTIONS DANS LE REGLEMENT D'USAGE DU NUTRI-SCORE ?

S'agissant des sanctions auxquelles fait référence le Règlement d'usage, il convient de rappeler que le Règlement d'usage concerne la protection de la marque collective « Nutri-Score ». Il s'agit en conséquence d'une protection assise sur le droit de la propriété intellectuelle, ainsi que le droit de propriété industrielle (la marque ayant été déposée à l'INPI et à l'EUIPO).

Comme pour toute marque, ce Règlement d'usage a pour objet de protéger les produits industriels et de faire respecter l'utilisation de la marque collective « Nutri-Score » entre exploitants afin d'éviter les comportements illicites, escroqueries et/ou toute concurrence déloyale. Il est ainsi fait mention de sanctions seulement si les exploitants utilisent le Nutri-Score de manière erronée, par exemple, en apposant un mauvais score, ce qui serait mensonger.

COMMENT CESSER D'UTILISER LE NUTRI-SCORE ?

Après inscription, l'Exploitant dispose d'un délai de 24 mois pour apposer le logo Nutri-Score sur l'ensemble de ses catégories de produits disponibles sur le marché.

A tout moment, l'Exploitant peut cesser d'utiliser la marque Nutri-Score pour l'une ou la totalité de ses marques à condition que ce changement soit signalé à Santé publique France ou aux Régulateurs.

COMMENT RECEVOIR LA TRADUCTION DU REGLEMENT D'USAGE DU NUTRI-SCORE ?

Des traductions non officielles des conditions d'utilisation sont disponibles en plusieurs langues. La version française ou anglaise des conditions d'utilisation sur le site de Santé publique France fait foi. Les autres versions linguistiques peuvent être téléchargées sur le site des autorités nationales respectives :

- France: <https://www.santepubliquefrance.fr/determinants-de-sante/nutrition-et-activitephysique/articles/nutri-score>
- Germany : https://www.bmel.de/SharedDocs/Downloads/DE/Ernaehrung/Lebensmittel-Kennzeichnung/nutriscore-Nutzungsbedingungen.pdf?__blob=publicationFile&v=4
- Belgium : <https://www.health.belgium.be/fr/nutri-score-pour-les-professionnels>
- Switzerland : <https://www.blv.admin.ch/blv/de/home/lebensmittel-undernaehrung/ernaehrung/nutri-score/nutri-score-lebensmittelproduzenten.html>
- Luxembourg: <https://securite-alimentaire.public.lu/fr/professionnel/Denrees-alimentaires/Etiquetage/etiquetage-base-et-nutritionnel/fop-nutri-score.html>
- Pays-Bas: www.nutriscorevoorbedrijven.nl

COMMENT RECEVOIR LES LOGOS DU NUTRI-SCORE POUR UNE PRESENTATION PEDAGOGIQUE, SCIENTIFIQUE OU JOURNALISTIQUE ?

Les demandes, incluant une description de l'utilisation prévue, doivent être adressées au Régulateur concerné :

- Pour la Belgique : nutri-score@health.fgov.be
- Pour la Suisse : nutri-score@blv.admin.ch
- Pour le Luxembourg : nutriscore@alva.etat.lu
- Pour l'Allemagne : nutri-score@ral.de
- Pour la France, pour les autres territoires ou plusieurs territoires : nutriscore@santepubliquefrance.fr.

ANNEXE 1 : DEFINITION DES FRUITS, LEGUMES, LEGUMES SECS dans l'Algorithme Originel et l'Algorithme Actualisé, et FRUITS A COQUE ET HUILES DE COLZA, NOIX ET OLIVE dans l'Algorithme Originel

La composante « fruits, légumes, légumes secs et fruits à coque » du score de la Food Standard Agency (FSA) a été initialement développée dans les années 2000 et était basée sur une classification des aliments appelée Eurocode 2. Une version anglaise de cette classification est disponible en ligne¹⁰.

Cette annexe a pour but de fournir des clarifications afin de permettre une harmonisation de la **façon dont la quantité de « fruits, légumes, légumes secs, fruits à coque et huiles de colza, de noix et d'olive » (Algorithme originel) et de « fruits, légumes, légumes secs » (Algorithme actualisé) dans un aliment doit être évaluée** pour permettre le calcul du score. Les points traités sont les suivants :

1. Quels sont les aliments inclus dans la composante pour le calcul du score ?
2. Les fruits, légumes secs et légumes en purée, concentrés, séchés et en poudre et les jus de fruits et légumes doivent-ils être inclus dans le calcul de la quantité de fruits et de légumes dans un produit pour calculer un score. Si oui, comment la quantité de ces fruits et légumes transformés doit être calculée ?
3. Les quantités d'aliments inclus dans la composante doivent-elles être calculées avant ou après la cuisson ?

1. DEFINITION DES ALIMENTS INCLUS DANS LA COMPOSANTE

La liste détaillée des différents aliments inclus dans la composante est disponible à l'Annexe 2.

Les aliments inclus dans les groupes suivants de la classification Eurocode 2 (disponible en anglais) peuvent être pris en compte dans le calcul de la composante :

- **Dans l'Algorithme originel et l'Algorithme actualisé :**

i. Group 7.10 (Pulses);

ii. Group 8.10 (Leaf vegetables); 8.15 (Brassicas); 8.20 (Stalk vegetables); 8.25 (Shoot vegetables); 8.30 (Onion-family vegetables); 8.38 (Root vegetables); 8.40 (Fruit vegetables); 8.42 (Flower-head vegetables); 8.45 (Seed vegetables and immature pulses); 8.50 (Edible fungi); 8.55 (Seaweeds and algae); 8.60 (Vegetable mixtures)

iii Group 9.10 (Malaceous fruit); 9.20 (Prunus species fruit); 9.25 (Other stone fruit); 9.30 (Berries); 9.40 (Citrus fruit); 9.50 (Miscellaneous fruit); 9.60 (Fruit mixtures).

iv Group 12.20 (Herbs)

- **Dans l'Algorithme originel seulement :**

Group 7.20 (underground pulses) ; 7.40 (nuts)

Dans cet Algorithme, sont également incluses dans le calcul de la composante, les **huiles de colza, de noix et d'olive**.



Précisions:

- Les **cornichons** sont une variété de CUCUMIS SATIVUS, comme le concombre. En considérant le nom botanique, ils sont listés dans les légumes.
- Les **câpres** ne sont pas listés, ils ne sont pas à inclure dans le calcul des légumes.

¹⁰ Accessible sur <http://www.danfood.info/eurocode/>



Ne sont pas comptabilisés :

- × **Les tubercules** notamment les pommes de terre et **autres légumes féculents** (comme les ignames ou le manioc groupe 8.34) sont exclus du calcul.
- × **Les farines de légumes secs et de maïs** sont également exclues du calcul du pourcentage de fruits et légumes.
- × **Le quinoa**, dont la composition nutritionnelle est proche des céréales, n'est pas considéré comme un légume.
- × **Les épices** : elles ne font pas partie du groupe Eurocode générique 8 (dont sont issus les légumes) mais du groupe 4.
- × **Les graines de chia, pavot, tournesol, lin et pignons de pins** qui font partie du groupe Eurocode 7.30 non repris par le document FSA
- × **Les autres aliments qui ne figurent pas dans la liste des eurocodes 9, 8, 7.10, 7.20, 7.40 et 12.20.**

2. CALCUL DE LA QUANTITE DE FRUITS, LEGUMES ET LEGUMES SECS DANS LES PRODUITS TRANSFORMES

- **Niveaux de transformation acceptable pour la prise en compte dans le calcul**

Les effets bénéfiques pour la santé des fruits et légumes sont associés à l'ensemble du produit, **dont les vitamines qu'ils apportent**.

Le traitement peut entraîner la perte de fibres et de vitamines. Par conséquent, il n'est pas approprié que des ingrédients tels que les sucres de jus de fruits concentrés qui sont ajoutés aux aliments pour en augmenter la douceur soient comptés pour calculer le score de la même manière que des fruits et légumes bruts.

Les fruits, légumes bruts (y compris ceux qui sont cuits et séchés) et les fruits, légumes et légumes secs peu transformés (pelés, tranchés, en conserve, congelés, en purée, pulpe, grillés, marinés) comptent pour calculer le score.

Dans l'Algorithme Originel, les fruits à coque grillés peuvent aussi être comptés.

En revanche, les fruits, légumes et légumes secs qui sont soumis à un traitement ultérieur (par exemple sucres concentrés de jus de fruits, poudres, lyophilisation, fruits confits, fruits sous forme de stick, farine conduisant à une perte en eau) ne comptent pas. Ainsi, le maïs sous forme de pop-corn ou les protéines de soja ne peuvent pas être pris en compte. Concernant le procédé de friture, les légumes frits qui sont épais et partiellement déshydratés par le procédé peuvent être comptés, alors que les chips qui sont fines et complètement déshydratées ne peuvent pas être comptabilisées.

Toute addition d'ingrédients qui ne sont pas comptabilisés comme des Fruits, Légumes, Légumes secs, Fruits à Coques et Huiles ne peuvent être pris en compte dans la composante associée (avec l'exception des reconstitutions à 100% des concentrés de jus de fruits et des légumes déshydratés). Par exemple, dans le cas d'addition de sucre ou de miel sur des fruits (ou des noix dans l'Algorithme Originel), seuls les fruits (ou les noix) sont inclus dans la proportion de Fruits & Légumes. De même, comme détaillé plus haut, l'eau ajoutée dans le cas du lait de coco, pour diluer le produit n'est pas inclus dans la composante Fruits & Légumes.

Les jus de fruits et légumes pouvant être pris en compte dans le calcul de la composante fruits, légumes, légumes secs, fruits à coque et huiles de colza, de noix et d'olive, sont les suivants, en accord avec la directive européenne n°2001/112/CE :

- Jus de fruits (comme décrit dans l'annexe I.I.1.a)
- Jus de fruits à base de concentré (comme décrit dans l'annexe I.I.1.b)
- Nectar de fruits (comme décrit dans l'annexe I.I.4). Néanmoins, les sucres ajoutés ne sont pas à prendre compte dans la composante Fruits & Légumes.

Les autres catégories sont exclues de la composante Fruits et Légumes :

- Jus de fruits concentré (comme décrit dans l'annexe I.I.2). Seule la reconstitution à 100% peut être prise en compte.
- Purée de fruit concentrée dans le cadre de la préparation de nectar de fruit (comme décrit dans l'annexe I.I.4). Seule la reconstitution à 100% peut être prise en compte.
- Jus de fruits déshydratés ou en poudre (comme décrit dans l'annexe I.I.3)

Les jus obtenus par le procédé d'extraction hydrique ne peuvent être comptabilisés.

Le contenu en fruits et légumes dans des boissons, soumises à un procédé visant à retirer l'alcool de la boisson ne peut être comptabilisé. Ces boissons sont qualifiées de manière générale de boissons désalcoolisées et deux exemples sont les bières sans alcool, ou les cocktails type Mojito sans alcool.

- **Modalités de calcul dans le cas de fruits, légumes et légumes secs transformés**

Des travaux préalables montrent que :

- 15-20g de fruits secs et 25-30g de fruits prêts à consommer (semi-hydratés) équivalent à 80g de fruits frais.
- 40 g de légumes secs séchés équivalent à 80 g de légumes secs fraîches.
- 20 g de concentré de tomate et 25 g de ketchup de tomate sont équivalent à 80 g de tomate fraîche.

Ainsi, pour calculer le score nutritionnel, la quantité de fruits ou de légumes/légumes secs séchés ou de concentré de légumes présents dans un aliment devrait être multipliée par un facteur standard lors du calcul du montant pour 100 g d'un produit. Cependant, cette procédure pourrait entraîner des résultats anormaux. Par exemple, si la quantité de fruits secs dans une « barre de fruits et de céréales » devait être multipliée par 2, une barre pesant 75 g et contenant 50 g de fruits secs semblerait avoir une teneur en fruits de $100/75 = 133\%$, bien qu'il y ait 25g de constituants non-fruits.

C'est pourquoi il est convenu de multiplier la quantité de fruits ou de légumes/légumes secs séchés ou de concentré de légumes par une valeur convenue et de diviser par le poids des constituants non-fruits / légumes plus ceux des fruits ou des légumes multipliés par la valeur convenue. Un multiplicateur de 2 est considéré comme optimal.

Par conséquent, afin de ne pas surestimer leur importance pour une alimentation saine, le poids des fruits et légumes/légumes secs séchés et des concentrés de légumes/légumes secs doit être **multiplié par 2** pour calculer la quantité de fruits et de légumes/légumes secs dans 100 g de nourriture.

Pour rappel, les jus ou purées de fruits concentrés dont la réhydratation n'est pas de 100% ne peuvent pas être comptabilisés dans la composante.

Dans l'exemple ci-dessus, en utilisant un multiplicateur de 2, la teneur en fruits de la barre des fruits et des céréales serait :

$$(50 \times 2) / (25 + (50 \times 2)) = 100/125 = 80\%.$$

Le facteur 2 s'applique quel que soit le facteur de concentration. Il n'est pas possible d'utiliser le facteur de reconstitution selon la directive 2012/122/EC. Par ailleurs, même si dans la liste des ingrédients, le grammage ou le pourcentage de fruits et légumes/légumes secs est indiqué une fois reconstitué selon la directive 2012/122/EC, le calcul du score doit se faire sur la base du produit concentré (avant reconstitution) en appliquant le facteur 2.

Le multiplicateur de 2 ne doit être appliqué qu'aux concentrés préparés comme le concentré de tomate par exemple. Pour un concentré triple, le même multiplicateur 2 est appliqué.

3. QUELLE QUANTITE DE FRUITS, LEGUMES, LEGUMES SECS (ET FRUITS A COQUE, ET HUILES DE COLZA, OLIVE ET NOIX DANS L'ALGORITHME ORIGINEL) FAUT-IL CONSIDERER LORS DU CALCUL ?

La proportion de fruits, légumes, légumes secs (et fruits à coque, et huiles de colza, olive et noix dans l'Algorithme Originel) doit être alignée avec les valeurs considérées lors de l'élaboration de la liste des ingrédients (même si ces proportions ne sont explicitement indiquées sur l'emballage).

RESUME DES RECOMMANDATIONS

Dans cette partie, pour simplifier les explications et les formules, la **composante a été limitée à la teneur en fruits, légumes et légumes secs**. Toutefois, **pour l'Algorithme Originel, les fruits à coque et les huiles de colza, de noix et d'olive doivent également être pris en compte**.

Le **pourcentage de fruits, légumes et légumes secs** dans 100 g de nourriture est calculé comme suit:

% de f, lm, ls dans un produit =

(Poids de f, lm, ls) + (2 x poids de f, lm, ls séchés)

_____ x 100
(Poids de f, lm, ls) + (2 x poids de f, lm, ls séchés) + (poids des ingrédients non-f, lm, ls)

f, lm, ls: fruits, légumes, légumes secs, comprend des jus et des purées;

f, lm, ls séchés : comprend les concentrés de légumes

- **Liste des aliments pris en compte dans le calcul du score** (liste détaillée en Annexe 2)

Pour l'Algorithme Originel et l'Algorithme Actualisé :

Fruits :

- Prunes diverses;
- Pommes, poires, coings, nèfles...;
- Dates, lychees, kaki
- Baies, raisin, cerises, cassis, fraises, groseilles, mures, canneberges, airelles...);
- Agrumes : citron orange, pamplemousse, kumquat, clémentine...
- Banane, kiwi, ananas, melons, figues, mangues, fruits de la passion, goyave, papaye, grenade, anacardium, carambole, durion, ramboutan, anone, figue de barbarie, sapotille, fruit de l'arbre à pain, tamarillo, tamarin

Légumes :

- Légumes-feuilles : endives, salades (tous types : laitue, roquette, frisée...), épinards, mâche, pissenlit, ortie, feuille de betterave, oseille... ;
- Crucifères (choux (divers types : fleur, rouge, de Bruxelles, pommé, vert, chinois, cresson, radis, brocolis... ;
- Légumes tige : céleri, fenouil, rhubarbe ;
- Asperges, chicorée, artichaut, cœur de palmier, pousse de bambou, taro... ;
- Oignons, échalotes, poireau, ail, ciboulette, persil, autres herbes aromatiques
- Légumes-racines : carottes, salsifis, céleri, radis, panais, betterave, racine de chicorée
- Légumes à fruits : tomate, aubergine, concombre, courgette, poivron, piment, citrouille, diverses courges, banane verte, plantain, avocat, olive, cornichon ;
- Légumes à fleurs : fleurs de citrouilles ;
- Légumes à graines germées : petit pois, fèves, maïs doux, germe de soja ;
- Champignons comestibles;
- Algues marines et algues;

Légumes secs :

- Pois (divers types : pois chiche, petit pois, pois cajan...),
- Haricots (divers types de Lima, petit rouge...),
- Lentilles (divers types : vertes, jaunes, du Puy...),
- Niébé, soja, caroube, fèves...

Herbes :

- Basilic, Coriandre, Citronnelle, Marjolaine, Menthe, Origan, Sauge, etc.

Pour l'Algorithme Original également :**Fruits à coque :**

- Noix, noisettes, pistaches, noix du Brésil, noix de cajou, noix de pécan, noix de coco (cf. précisions ci-dessus), arachides, amandes, châtaigne

Huiles :

- Huiles de colza, de noix et d'olive

Les éléments non comptabilisés dans le calcul du score sont détaillés dans la partie précédente.

- **Calculer la quantité de fruits, légumes, légumes secs (et fruits à coques dans l'Algorithme Originel) dans un produit transformé**

Seuls les fruits, légumes et légumes secs intacts et très peu transformés comptent dans le calcul du score. Les fruits et légumes qui ont fait l'objet d'un traitement ultérieur ne comptent pas (voir détail des traitements plus haut).

Dans l'Algorithme Originel, les fruits à coque qu'ils soient entiers, rôtis, hachés, râpés et broyés comptent.

- **Calculer le score avant ou après la cuisson**

La quantité de fruits et légumes dans le produit (g par 100g) peut être calculée avant ou après la cuisson. Cependant, lors du calcul de la quantité de fruits ou de légumes dans un aliment composé, tous les ingrédients doivent être dans le même état, soit crus, soit cuits.

EXEMPLES

Application de la formule générique à deux exemples :

% de f, lm, ls dans un produit =

$$\frac{(\text{Poids de f, lm, ls}) + (2 \times \text{poids de f, lm, ls séchés})}{(\text{Poids de f, lm, ls}) + (2 \times \text{poids de f, lm, ls séchés}) + (\text{poids des ingrédients non-f, lm, ls})} \times 100$$

f, lm, ls: fruits, légumes, légumes secs, comprend des jus et des purées;

f, lm, ls séchés : comprend les concentrés de légumes

1. Soit une portion de gâteau aux fruits de 150g constituée de

- 15 g de cerises,
- 25 g de raisins secs,
- 15 g de noix mélangées,
- 95 g d'autres ingrédients non-fruits, légumes, légumes secs ou fruits à coque.

Dans l'**Algorithme Originel**, le pourcentage de fruits, légumes, légumes secs, fruits à coque et huiles de colza, de noix et d'olive est :

$$\frac{15 (\text{cerises}) + 15 (\text{noix}) + (2 \times 25 (\text{raisins secs}))}{15 + 15 + (2 \times 25) + 95 (\text{autres ingrédients})} \times 100 = 46\%$$

Dans l'**Algorithme Actualisé**, le pourcentage de fruits, légumes et légumes secs est :

$$\frac{15 (\text{cerises}) + (2 \times 25 (\text{raisins secs}))}{15 + 15 + (2 \times 25) + 95 (\text{autres ingrédients})} \times 100 = 37\%$$

1. Soit une pizza de 320g constituée de

- 50 g de légumes cuits
- 20 g de concentré de tomate
- 250 g d'autres ingrédients

Le pourcentage de fruits, légumes, légumes secs, fruits à coque et huiles de colza, de noix et d'olive est :

$$\frac{50 (\text{légumes}) + (2 \times 20 (\text{concentré}))}{50 + (2 \times 20) + 250 (\text{autres ingrédients})} \times 100 = 26\%$$

ANNEXE 2 : Aliments inclus dans la composante « fruits, légumes, légumes secs » dans l'Algorithme Actualisé et fruits à coque et huiles de noix, colza et olive comptabilisées dans la composante dans l'Algorithme Originel (Nutri-Score 2017)

Aliments additionnels (fruits, légumes, légumes secs) comptabilisés dans la composante (à la fois dans l'Algorithme Originel et l'Algorithme Actualisé), non listés dans la classification Eurocode 2

Nom usuel de l'ingrédient	Nom latin	Arguments pour une prise en compte dans la composante Fruits / Légumes / Légumes secs du Nutri-Score
Haricot azuki	<i>Vigna angularis</i>	D'autres haricots secs sont cités dans le groupe Eurocode 7.10, comme le Haricot œil noir (<i>Vigna unguiculata</i>) 7.10.46
Champignon noir	<i>Auricularia polytricha</i>	D'autres champignons comestibles sont cités dans le groupe Eurocode 8.50
Trompettes de la mort	<i>Craterellus cornucopioides</i>	D'autres champignons comestibles sont cités dans le groupe Eurocode 8.50, dont certains de la même famille comme la Chanterelle (<i>Cantharellus cibarius</i>) 8.50.40
Ciboule de Chine	<i>Allium fistulosum L</i>	D'autres ingrédients similaires sont nommés comme la ciboulette (<i>Allium schoenoprasum</i>) 8.30.50
Baie de Goji	<i>Lycium barbarum</i>	De nombreuses autres baies sont citées dans la catégorie 9.30 Berries
Airelle à gros fruits ou canneberge à gros fruits	<i>Vaccinium macrocarpon</i>	D'autres cranberries / canneberges sont citées dans la catégorie 9.30 Berries comme la <i>Vaccinium oxycoccus</i>
Légumes germés (par exemple, germes de haricots, luzerne germée)	<i>Taugeh</i> <i>Alfalfa</i>	Les fèves des légumes germés sont incluses dans l'Eurocode.

Classification Eurocode 2 – groupes inclus dans la composante (à la fois dans l'Algorithme Originel et l'Algorithme Actualisé)

7.10	Pulses			
7.10.10	Dried pea	<i>Pisum sativum</i>		Inc. Whole dried pea, Split pea
7.10.15	Chick pea	<i>Cicer arietinum</i>		(whole or split) Bengal gram, Garbanzo, Ceci
7.10.20	Dried broad bean	<i>Vicia faba</i>		
7.10.25	Lentil	<i>Lens esculenta</i>		Varieties: Green, Orange, Yellow, Puy, Indian brown
7.10.30	Common bean	<i>Phaseolus vulgaris</i>		<u>Common bean food items</u>
7.10.34	Dried lima bean	<i>Phaseolus lunatis</i>		Dried butter bean
7.10.38	Mung bean	<i>Phaseolus aureus</i>		Green gram, Golden gram
7.10.42	Urd bean	<i>Phaseolus mungo</i>		Black gram
7.10.46	Black eye bean	<i>Vigna unguiculata</i>		Blackeye pea, Chloris, Cowpea
7.10.50	Soya beans	<i>Glycine max</i>		Chinese black bean, Manchurian bean, Soybean

7.10.xx	Carob fruit	Ceratonia siliqua	Carob bean, Locust bean.
7.10.xx	Lupin(e)s	Lupinus spp	

VEGETABLES

8.10 Leaf vegetables

8.10.10	Endive	Cichorium endivia	inc. Curly endive, Batavian endive, Radicchio
8.10.12	Lettuce	Lactuca sativa	inc. Iceberg lettuce, Cabbage lettuce, Cos lettuce, Leaf Lettuce
8.10.16	Lamb's lettuce	Valerianella olitoria	Corn salad, Mâche (Fr)
8.10.20	Swiss chard	Beta vulgaris <i>var cicla</i>	syn. Chard, Silver beet, Seakale beet, Leaf beet; inc. Spinach beet, Ruby/Rhubarb beet
8.10.24	Spinach	Spinacia oleracea	Spinage
8.10.28	Garden orache	Atriplex hortensis	Orach
8.10.30	Cress seedling	Lepidium sativum	
8.10.32	Mustard seedling	Sinapis alba	
8.10.34	Land cress	Barbarea verna	American cress, Winter cress
8.10.36	Watercress	Nasturtium officinale	
8.10.40	Vine leaf	Vitis vinifera	
8.10.44	Dandelion leaf	Taraxacum officinalis	
8.10.48	Nettle	Urtica dioica	Perennial nettle
8.10.50	Sorrel	Rumex spp.	syn. Sour grass; inc. Common sorrel, French sorrel
8.10.55	Purslane	Portulaca oleracea	
8.10.60	Parsley	Petroselinum crispum	

8.15 Brassicas

8.15.10	<u>Broccoli</u>	Brassica oleracea <i>var italica</i>	
8.15.12	Broccoli tops	Brassica oleracea <i>var italica</i>	Mainly leaves
8.15.15	Cauliflower	Brassica oleracea <i>var botrytis</i>	
8.15.20	<u>Cabbage</u>	Brassica oleracea <i>var capitata</i> alba	Inc. White cabbage, Spring greens
8.15.24	Red cabbage	Brassica oleracea <i>var capitata rubra</i>	
8.15.28	Chinese cabbage	Brassica oleracea <i>var pekinensis</i>	Celery cabbage
8.15.32	Cabbage penca		
8.15.40	Brussels sprouts	Brassica oleracea <i>var gemmifera</i>	
8.15.42	Brussels tops	Brassica oleracea <i>var gemmifera</i>	Cabbage-like top of plant
8.15.46	Turnip tops	Brassica rapa <i>var rapifera</i>	

8.15.50	Kohlrabi	Brassica oleracea <i>var gongylodes</i>	Turnip cabbage
8.15.55	Curly kale	Brassica oleracea <i>var acephala</i>	Borecole
8.20	Stalk vegetables		
8.20.10	Celery	Apium graveolens <i>var dulce</i>	
8.20.20	Fennel	Foeniculum vulgare <i>var dulce</i>	Florence fennel
8.20.30	Sea kale	Crambe maritima	
8.20.50	Rhubarb	Rheum rhaponticum	Pie-plant
8.25	Shoot vegetables		
8.25.10	Asparagus	Asparagus officinalis <i>var attilis</i>	
8.25.20	Chicory	Cichorium intybus	Belgian / white chicory, Witloof
8.25.30	Globe artichoke	Cynara scalymus	French artichoke, Leafy artichoke
8.25.40	Bamboo shoot	Bambusa spp.	
8.25.50	Palm heart	Palmaceae spp.	
8.30	Onion-family vegetables		
8.30.10	Onion	Allium cepa	inc. Pickling onion, Red onion, Spanish onion
8.30.15	Spring onion	Allium cepa	
8.30.20	Shallot	Allium ascalonicum	
8.30.30	Leek	Allium ampeloprasum <i>var porrum</i>	
8.30.40	Garlic	Allium sativum	
8.30.50	Chives	Allium schoenoprasum	Chive garlic
8.38	Root vegetables		
8.38.10	Carrot	Daucus carota	
8.38.20	Salsify	Scorzonera hispanica	Vegetable oyster; inc. Scorzonera (Black salsify)
8.38.30	Celeriac	Apium graveolens <i>var rapaceum</i>	
8.38.34	Parsnip	Pastinaca sativa	
8.38.38	Turnip	Brassica rapa <i>var rapifera</i>	
8.38.42	Swede	Brassica napus <i>var napobrassica</i>	Rutabaga, Swedish turnip, Yellow turnip
8.38.50	Radish	Raphanus sativus	Inc. Red radish, White radish, Black radish, Daikon radish
8.38.55	Beetroot	Beta vulgaris <i>var conditiva</i>	Red beet
8.38.60	Parsley root	Petroselinum crispum <i>var tuberosus</i>	Parsley potato, Hamburg parsley
8.40	Fruit vegetables		
8.40.10	Tomato	Lycopersicum esculentum	Peruvian apple
8.40.15	Aubergine	Solanum melongena	Egg plant

8.40.20	Sweet pepper	<i>Capsicum annuum var grossum</i>	Bell pepper, Capsicum pepper; inc. various coloured forms
8.40.25	Chilli pepper	<i>Capsicum frutescens</i>	Pimento
8.40.30	Cucumber	<i>Cucumis sativa</i>	
8.40.40	Courgette	<i>Cucurbita pepo</i>	Zucchini; inc. Marrow (mature)
8.40.45	Cucurbita squash	<i>Cucurbita</i> spp.	Inc. Acorn squash, Spaghetti squash, Custard squash, Golden nugget, Pumpkin
8.40.49	Other gourds	<i>Cucurbitaceae</i> spp.	Inc. Ash gourd, Bottle gourd, Butternut squash, Chayote, Snake squash
8.40.50	Akee	<i>Blighia sapida</i>	Akee, Akee apple
8.40.52	Breadfruit	<i>Artocarpus attilis</i>	See also: Jack fruit
8.40.54	Matoki	<i>Musa sapientium</i>	Green banana; see also: Banana
8.40.56	Plantain	<i>Musa paradisiaca</i>	Adam's fig; see also: Banana
8.40.60	Avocado	<i>Persea americana</i>	Alligator pear
8.40.65	Olive	<i>Olea europaea</i>	
8.45	Pod and seed vegetables		
8.45.10	Pea	<i>Pisum sativum</i>	Green / garden pea
8.45.20	Broad bean	<i>Vicia faba</i>	Faba bean, Field bean, Horse bean
8.45.25	Wax beans	<i>Phaseolus lunatis</i>	Butter bean, Lima bean
8.45.30	French bean	<i>Phaseolus vulgaris</i>	Green bean
8.45.40	Runner beans	<i>Phaseolus coccineus</i>	Green bean, String bean
8.45.50	Sweet corn	<i>Zea mays</i>	Sweet maize; inc. "Baby corn" (immature)
8.45.60	Okra	<i>Hibiscus esculentus</i>	Gumbo, Ladyfinger, Okro
8.50	Edible fungi		
8.50.10	Cultivated mushroom	<i>Agaricus bisporus</i>	Inc. Button mushroom, Cup mushroom, Open mushroom
8.50.15	Field mushroom	<i>Agaricus</i> spp.	
8.50.20	Honey mushroom	<i>Armillaria mellea</i>	Honey agaric, Honey fungus
8.50.25	Boletus	<i>Boletus</i> (and other) spp.	Inc. Yellow boletus, Red boletus, Rough stemmed boletus, Ringed boletus
8.50.30	Truffle	<i>Tuber melanosporum</i>	Swine bread
8.50.35	Morel	<i>Morchella esculanta</i>	
8.50.40	Cantharelle	<i>Cantharellus cibarius</i>	
8.50.45	Orange agaric	<i>Lactarius deliciosus</i>	Saffron milk-cap
8.50.50	Oyster mushroom	<i>Pleurotus ostreatus</i>	
8.50.55	Shiitake mushroom	<i>Lentinus edodes</i>	
8.50.60	Straw mushroom	<i>Volvaria volvaria</i>	
8.55	Seaweeds		

8.55.10	Irish moss	Chondrus crispus	Carrageen moss
8.55.20	Kombu	Laminaria spp.	
8.55.30	Laver	Porphyra spp.	Inc. Sea lettuce, Nori (Japanese laver)
8.55.40	Wakame	Undaria spp.	
8.60	Vegetable mixtures		
8.60.10	<u>Vegetable mixes</u>		
8.60.20	Mustard and cress	Sinapis alba / Lepidium sativum	
8.60.30	Pot-herb		

FRUITS

9.10 Malaceous fruit

9.10.10	<u>Dessert apple</u>	Pyrus malus / Malus pumila	Inc. Granny Smith, Golden Delicious, Discovery
9.10.15	<u>Cooking apple</u>	Pyrus malus / Malus pumila	Inc. Bramley's Seedling
9.10.20	Pear	Pyrus communis	Inc. Conference, Doyenne du Comice, William's Bon Chrétien
9.10.25	Nashi pear	Pyrus pyrifolia	Asian pear
9.10.30	Quince	Cydonia oblongo	
9.10.40	Medlar	Mespilus germanica	
9.10.50	Loquat	Eriobotrya japonica	Japanese medlar

9.20 Prunus species fruit

9.20.10	Apricot	Prunus armeniacea	
9.20.20	Peach	Prunus persica	
9.20.25	Nectarine	Prunus persica var nectarina	
9.20.30	Plum	Prunus domestica	
9.20.32	<u>Damson</u>	Prunus domestica var institia	Inc. Bullace, Prune damson
9.20.34	Mirabelle	Prunus domestica var syriaca	Syrian plum
9.20.36	Greengage	Prunus domestica var italica	
9.20.40	Sweet cherry	Prunus avium	Gean
9.20.45	Sour cherry	Prunus cerasus	Acid cherry; inc. Morello cherry
9.20.50	Chickasaw plum	Prunus angustifolia	
9.20.55	Susina	Prunus salicina	Japanese plum
9.20.60	Sloe	Prunus spinosa	Blackthorn, Sloe plum

9.25 Other stone fruit

9.25.30	Date	Phoenix dactylifera	
9.25.40	Lychee	Litchi chinensis	Litchi, Lichi
9.25.44	Persimmon plum	Diospyros kaki	Date plum, Kaki, Sharon fruit
9.25.48	Barbados cherries	Malpighia spp.	Acerolas, West Indian cherries

9.30	Berries		
9.30.10	White grapes	Vitis vinifera	
9.30.12	Black grapes	Vitis vinifera	
9.30.15	Strawberries	Fragaria vesca	
9.30.20	Raspberries	Rubus idaeus	
9.30.22	Loganberries	Rubus loganobaccus	
9.30.24	Blackberries	Rubus fruticosus	
9.30.26	Dewberries	Rubus caesius	Youngberries
9.30.28	Cloudberries	Rubus chamaemorus	Averin, Knotberries
9.30.30	Gooseberries	Ribes grossularia	Wine berries
9.30.32	Black currants	Ribes nigrum	
9.30.34	Red currants	Ribes rubrum	
9.30.36	White currants	Ribes sativum	
9.30.40	Cranberries	Vaccinium oxycoccus	
9.30.42	Bilberries	Vaccinium myrtillus	Huckleberries, Whortleberries
9.30.44	Cowberry	Vaccinium vitis var idaea	Foxberries, Mountain cranberries, Red bilberries, Red whortleberries
9.30.46	Blueberries	Vaccinium corymbosum / Vaccinium angustifolium	
9.30.50	Elderberries	Sambuca nigra	
9.30.54	Rowanberries	Sorbus aucuparia	
9.30.58	Physalis	Physalis peruviana	Cape gooseberry, Chinese lantern, Golden berry
9.30.62	Mulberries	Morus spp.	Inc. Black mulberry, White mulberry
9.30.66	Bearberries	Arctostaphylos uva-ursi	Foxberries, Marranitas
9.30.70	Sea buckthorn	Hippophae rhamnoides	
9.40	Citrus fruit		
9.40.10	Lemon	Citrus limonum	
9.40.20	Orange	Citrus sinensis	Sweet orange
9.40.25	Tangerine	Citrus reticulata	Mandarin orange; inc. Clementine, Satsuma
9.40.30	Grapefruit	Citrus paradisi	
9.40.35	Pomelo	Citrus grandis	Pummelo, Shaddock
9.40.40	Lime	Citrus aurantifolia	
9.40.50	Kumquat	Fortunella japonica	Cumquat
9.50	Miscellaneous fruit		
9.50.10	Banana	Musa (infertile hybrid)	See also: <u>Plantain</u>
9.50.14	Pineapple	Ananas comosus	Ananas, Pine
9.50.18	Kiwi fruit	Actinidia chinensis	Chinese gooseberry, Monkey peach

9.50.22	Melon	Cucumis melo	Inc. Ogen, Cantaloupe, Honeydew, Gallia melons
9.50.26	Water melon	Citrullus vulgaris var lanatus	
9.50.30	Fig	Ficus carica	
9.50.32	Mango	Mangifera indica	
9.50.34	Pomegranate	Punica granatum	
9.50.36	Passionfruit	Passiflora edulis	Purple granadilla
9.50.38	Cashew fruit	Anacordium occidentale	Christmas apple
9.50.40	Guava	Psidium guayava	
9.50.42	Papaya	Carica papaya	Papaw
9.50.44	<u>Custard apple</u>	Anona spp.	Inc. Sour sop, Sweet sop, Bullock's heart
9.50.46	Prickly pear	Opuntia ficus indica	Indian fig cactus
9.50.48	Rose hip	Rosa canina	Rose berry, Rose haw
9.50.50	<u>Sapodilla</u>	Achras sapota	Naseberry, Sapodilla plum
9.50.52	Carambola	Averrhoa carambola	Star apple, Star fruit
9.50.54	Durian	Durio zibethinus	Durion
9.50.56	Jack fruit	Artocarpus heterophylla	Jack; see also: <u>Breadfruit</u>
9.50.58	Chayote	Sechium edule	
9.50.60	Rambutan	Nephelium lappaceum	
9.50.62	Tamarillo	Cyphomandra betacea	Tree tomato
9.50.64	Tamarinde	Tamarindus indica	
9.60	Fruit mixtures		
9.60.10	Fruit cocktail		Contg. pear, peach, pineapple, grape, cherry
9.60.20	Fruit salad		Contg. banana, orange, apple, pear, grape
12.20	Herbs		
12.20.10	Angelica	Angelica archangelica	(leaf, stem, root, seed) see also <u>Candied angelica</u>
12.20.12	Basil	Ocimum basilicum	(leaf)
12.20.14	Bay	Laurus nobilis	(leaf)
12.20.16	Bergamot	Monarda didyma	(leaf, flower)
12.20.18	Burnet	Poterium sanguisorba	(leaf)
12.20.20	Borage	Borago officinalis	(flower, leaf)
12.20.22	Chervil	Anthriscus cerefolium	(leaf)
12.20.24	Chamomile	Chamaemelum nobile	(leaf, flower)
12.20.26	Comfrey	Symphytum officinale	(leaf, root)
12.20.28	Coriander	Coriandrum sativum	(leaf, root)
12.20.30	Curry	Chalcas koenigii	(leaf)
12.20.32	Dill	Anethum graveolens	(leaf)

12.20.34	Fennel	Foeniculum vulgare	(leaf, stem, seed)
12.20.36	Fenugreek	Trigonella foenum-graceum	(leaf)
12.20.38	Hop	Humulus lupulus	(flower, shoot)
12.20.40	Hyssop	Hysoppus officinalis	(leaf)
12.20.42	Lemon balm	Melissa officinalis	(leaf)
12.20.44	Lemon grass	Cymbopogon spp.	(leaf)
12.20.46	Lemon verbena	Lippia citriodora	(leaf)
12.20.48	Lovage	Levisticum officinale	(leaf, stem, root, seed)
12.20.50	Marigold	Calendula officinalis	(petal)
12.20.52	Marjoram	Origanum majorana	(leaf) also Sweet marjoram, Spanish wild marjoram
12.20.54	Mint	Mentha spp.	(leaf)
12.20.56	Nasturtium	Tropaeolum majus	(leaf, petal, seed, seed pod)
12.20.58	Oregano	Origanum vulgare	(leaf, flower)
12.20.60	Rosemary	Rosmarinus officinalis	(leaf)
12.20.62	Sage	Salvia officinalis	(leaf)
12.20.64	Savory	Saturcia spp.	(leaf) inc. Winter savory, Summer savory
12.20.66	Tansy	Chrysanthemum vulgare	(leaf)
12.20.68	Tarragon	Artemesia dracunculus	(leaf)
12.20.70	Thyme	Thymus spp.	(leaf)
12.20.72	Woodruff	Asperula odorata	(leaf)
12.20.74	Yarrow	Achillea millefolium	(leaf, root, seed)

Autres aliments comptabilisés dans la composante, pour l'Algorithme Originel seulement

HUILES : colza, noix et olive

NUTS

7.20 Underground pulses

7.20.10	Peanut	Arachis hypogea	Groundnut, Monkey nut
----------------	--------	-----------------	-----------------------

7.40 Nuts

7.40.10	Walnut	Juglans regia	
7.40.14	Hazelnut	Corylus avellana	
7.40.18	Filbert	Corylus maxima	
7.40.22	Coconut	Cocos nucifera	Cokernut
7.40.26	Brazil nut	Bertholletia excelsa	Paranut, Cream nut
7.40.30	Hickory nut	Carya illinoensis	Pecan nut
7.40.34	Cashew nut	Anacardium occidentale	
7.40.38	Almond, sweet	Prunus amygalus dulcis	

7.40.42	Almond, bitter	<i>Prunus amygalus amara</i>
7.40.46	Pistachio nut	<i>Pistacia vera</i>
7.40.50	Sweet chestnut	<i>Castanea vulgaris</i>

ANNEXE 3: Liste des édulcorants non-nutritifs pris en compte pour le calcul du Nutri-Score

La liste initiale a été fournie dans le rapport du comité scientifique¹¹.

Les nouveaux édulcorants non nutritifs (c'est-à-dire les édulcorants artificiels et naturels sans calorie ou à faible calorie) autorisés sur le marché de l'UE doivent être pris en compte dans le calcul du Nutri-Score¹².

La liste des édulcorants autorisés sur le marché de l'UE est spécifiée dans le règlement 1333/2008, annexe 2, partie B.

Cependant, bien que le règlement de l'UE sur les édulcorants inclue à la fois les édulcorants non nutritifs et les alcools de sucre, les preuves scientifiques concernant les édulcorants se sont principalement concentrées sur les édulcorants non nutritifs, c'est-à-dire les édulcorants non caloriques qui sont des édulcorants artificiels ou des édulcorants naturels.

Par conséquent, les édulcorants suivants **ne doivent PAS être pris en compte** dans le calcul du Nutri-Score:

E-number	Nom
E 420	Sorbitols
E 421	Mannitol
E 953	Isomalt
E 956	Alitame
E 964	Polyglycitol syrup
E 965	Maltitols
E 966	Lactitol
E 967	Xylitol
E 968	Erythritol

¹¹ Issu de *List of authorized sweeteners in the EU, for food items*. Update of the Nutri-Score algorithm for beverages. <https://www.santepubliquefrance.fr/determinants-de-sante/nutrition-et-activite-physique/documents/rapport-synthese/update-of-the-nutri-score-algorithm-for-beverages.-second-update-report-from-the-scientific-committee-of-the-nutri-score-v2-2023>

¹² <https://eur-lex.europa.eu/legal-content/EN/TXT/PDF/?uri=CELEX:32023R0447>