

Décrets, arrêtés, circulaires

TEXTES GÉNÉRAUX

MINISTÈRE DE L'ÉCONOMIE, DES FINANCES ET DE L'INDUSTRIE

Décret n° 2005-944 du 2 août 2005 relatif à l'étiquetage des denrées alimentaires, modifiant les dispositions du code de la consommation et le décret n° 64-949 du 9 septembre 1964 portant application de la loi du 1^{er} août 1905 sur la répression des fraudes en ce qui concerne les produits surgelés

NOR : ECOC0500063D

Le Premier ministre,

Sur le rapport du ministre de l'économie, des finances et de l'industrie,

Vu le règlement n° 608/2004 de la Commission du 31 mars 2004 concernant l'étiquetage des aliments et ingrédients alimentaires avec adjonction de phytostérols, esters de phytostérol, phytostanols et/ou esters de phytostanol ;

Vu la directive n° 89/108/CEE du Conseil du 21 décembre 1988 relative au rapprochement des législations des Etats membres concernant les aliments surgelés destinés à l'alimentation humaine ;

Vu la directive 2003/89/CE du Parlement européen et du Conseil du 10 novembre 2003 modifiant la directive 2000/13/CE en ce qui concerne l'indication des ingrédients présents dans les denrées alimentaires ;

Vu la directive 2004/77/CE de la Commission du 29 avril 2004 modifiant la directive 94/54/CE en ce qui concerne l'étiquetage de certaines denrées alimentaires contenant de l'acide glycyrrhizinique et son sel d'ammonium ;

Vu le code de la consommation, notamment ses articles L. 214-1, L. 214-2 et L. 214-3 et le chapitre II du titre I^{er} du livre I^{er} de sa partie réglementaire ;

Vu le décret n° 64-949 du 9 septembre 1964 modifié portant application de la loi du 1^{er} août 1905 sur la répression des fraudes en ce qui concerne les produits surgelés ;

Vu l'avis de l'Agence française de sécurité sanitaire des aliments en date du 8 septembre 2004 ;

Le Conseil d'Etat (section des finances) entendu,

Décète :

Art. 1^{er}. – A l'article R. 112-1 du chapitre II du titre I^{er} du livre I^{er} du code de la consommation (partie réglementaire) est ajouté un 4^o ainsi rédigé :

« 4^o Collectivités : les restaurants, hôpitaux, cantines et autres collectivités similaires. »

Art. 2. – L'article R. 112-3 du même code est ainsi modifié :

a) Le 3^o est remplacé par les dispositions suivantes :

« 3^o Les additifs qui sont utilisés en tant qu'auxiliaires technologiques ; »

b) Le 4^o est remplacé par les dispositions suivantes :

« 4^o Les substances qui ne sont pas des additifs, mais qui sont utilisées de la même manière et dans le même but que les auxiliaires technologiques et qui sont toujours présentes dans le produit fini, même sous une forme modifiée ; »

c) Il est ajouté un 5^o ainsi rédigé :

« 5^o Les substances utilisées aux doses strictement nécessaires comme solvants ou supports pour les additifs et les arômes. »

Art. 3. – A l'article R. 112-4 du même code, après les mots : « éléments essentiels de la préparation », sont ajoutés les mots : « et ne sont par conséquent pas décisifs pour l'achat ».

Art. 4. – L'article R. 112-7 du même code est ainsi modifié :

a) Au premier alinéa de l'article R. 112-7, le mot : « conservation » est supprimé, et les mots : « plus particulièrement » sont remplacés par le mot : « notamment » ;

b) Au quatrième alinéa de l'article R. 112-7, après les mots : « s'appliquent également », sont ajoutés les mots : « à la publicité et ».

Art. 5. – L'article R. 112-9 du même code est ainsi modifié :

a) Le 5° est remplacé par les dispositions suivantes :

« 5° La date de durabilité minimale ou, dans le cas de denrées alimentaires très périssables microbiologiquement, la date limite de consommation ainsi que l'indication des conditions particulières de conservation » ;

b) Au 9°, les mots : « notamment les précautions d'emploi » sont supprimés.

Art. 6. – L'article R. 112-9-1 du même code est ainsi modifié :

a) Le 8° devient le 11° ;

b) Après le 7° sont insérés un 8°, un 9° et un 10° ainsi rédigés :

« 8° La mention "contient de la réglisse" pour les confiseries ou boissons contenant de l'acide glycyrrhizinique ou son sel d'ammonium à la suite de l'ajout de la ou des substances telles quelles ou de réglisse *Glycyrrhiza glabra*, à une concentration supérieure ou égale à 100 mg/kg ou 10 mg/l, sauf si le terme "réglisse" figure déjà dans la liste des ingrédients ou dans la dénomination sous laquelle le produit est commercialisé.

« Cette mention figure juste après la liste des ingrédients, sauf si le terme "réglisse" y figure déjà ou s'il figure dans la dénomination sous laquelle le produit est commercialisé.

« En l'absence de liste des ingrédients, la mention figure près de la dénomination sous laquelle le produit est commercialisé ;

« 9° La mention "contient de la réglisse – les personnes souffrant d'hypertension doivent éviter toute consommation excessive" pour les confiseries contenant de l'acide glycyrrhizinique ou son sel d'ammonium à la suite de l'ajout de la ou des substances telles quelles ou de réglisse *Glycyrrhiza glabra*, à des concentrations supérieures ou égales à 4 g/kg.

« Cette mention figure après la liste des ingrédients.

« En l'absence de liste des ingrédients, la mention figure près de la dénomination sous laquelle le produit est commercialisé ;

« 10° La mention "contient de la réglisse – les personnes souffrant d'hypertension doivent éviter toute consommation excessive" pour les boissons contenant de l'acide glycyrrhizinique ou son sel d'ammonium à la suite de l'ajout de la ou des substances telles quelles ou de réglisse *Glycyrrhiza glabra*, à des concentrations supérieures ou égales à 50 mg/l, ou supérieures ou égales à 300 mg/l dans le cas des boissons contenant plus de 1,2 % en volume d'alcool.

« Cette mention figure après la liste des ingrédients.

« En l'absence de liste des ingrédients, la mention figure près de la dénomination sous laquelle le produit est commercialisé.

« Les teneurs mentionnées aux 8°, 9° et 10° s'appliquent aux produits tels que proposés prêts à consommer ou reconstitués conformément aux instructions des fabricants. »

Art. 7. – L'article R. 112-10 du même code est ainsi modifié :

a) Au premier alinéa, après les mots : « au consommateur final », sont ajoutés les mots : « ou aux collectivités » ;

b) Le second alinéa est supprimé.

Art. 8. – Après l'article R. 112-10 du même code, il est inséré un article R. 112-10-1 ainsi rédigé :

« Art. R. 112-10-1. – Les dispositions de l'article R. 112-10 ne s'appliquent pas aux préemballages dont la face la plus grande a une surface inférieure à 10 centimètres carrés, ainsi que pour les bouteilles en verre destinées à être réutilisées, qui sont marquées de manière indélébile et qui, de ce fait, ne portent ni étiquette, ni bague, ni collerette. L'étiquetage de ces produits peut ne comporter que les mentions prévues aux 1°, 4° et 5° de l'article R. 112-9, et, le cas échéant, celles prévues par l'article R. 112-16-1. »

Art. 9. – A l'article R. 112-11 du même code, les mots : « restaurants, hôpitaux, cantines et collectivités similaires ci-après dénommés » sont supprimés.

Art. 10. – A l'article R. 112-12 du même code, les mots : « au 7° de l'article R. 112-9-1 » sont remplacés par les mots : « au 11° de l'article R. 112-9-1 ».

Art. 11. – L'article R. 112-15 du même code est remplacé par les dispositions suivantes :

« Art. R. 112-15. – La liste des ingrédients est constituée par l'énumération de tous les ingrédients de la denrée alimentaire dans l'ordre décroissant de leur importance pondérale au moment de leur mise en œuvre.

« Elle est précédée d'une mention appropriée comportant le mot : "ingrédient".

« Toutefois :

« 1° L'eau ajoutée et les ingrédients volatils sont indiqués dans la liste en fonction de leur importance pondérale dans le produit fini. La quantité d'eau ajoutée comme ingrédient dans une denrée alimentaire est déterminée en soustrayant de la quantité totale du produit fini la quantité totale des autres ingrédients mis en œuvre.

« L'indication de l'eau n'est cependant pas exigée :

« a) Lorsque l'eau est utilisée lors du processus de fabrication, uniquement pour permettre la reconstitution dans son état d'origine d'un ingrédient utilisé sous forme concentrée ou déshydratée ;

« b) Lorsqu'elle sert de liquide de couverture qui n'est normalement pas consommé ;

« c) Lorsque cette quantité n'excède pas 5 % en poids du produit fini ;

« 2° Les ingrédients utilisés sous une forme concentrée ou déshydratée et reconstitués pendant la fabrication peuvent être indiqués dans la liste des ingrédients en fonction de leur importance pondérale avant la concentration ou la déshydratation ;

« 3° Lorsqu'il s'agit d'aliments concentrés ou déshydratés, auxquels il faut ajouter de l'eau, l'énumération peut se faire selon l'ordre des proportions dans le produit reconstitué, pourvu que la liste des ingrédients soit accompagnée d'une mention telle que "Ingrédients du produit reconstitué" ou "Ingrédients du produit prêt à la consommation" ;

« 4° Lorsque des fruits, des légumes ou des champignons, dont aucun ne prédomine en poids de manière significative et qui sont utilisés en proportions susceptibles de varier, sont utilisés en mélange comme ingrédients dans une denrée alimentaire, ils peuvent être regroupés dans la liste des ingrédients sous la désignation "fruits", "légumes" ou "champignons" suivie de la mention "en proportion variable", immédiatement suivie de l'énumération des fruits, légumes ou champignons présents. Dans ce cas, le mélange est indiqué dans la liste des ingrédients, en fonction du poids de l'ensemble des fruits, légumes ou champignons présents ;

« 5° Dans le cas des mélanges d'épices ou de plantes aromatiques, dont aucun ne prédomine en poids de manière significative, ces ingrédients peuvent être énumérés selon un ordre différent sous réserve que la liste des ingrédients soit accompagnée d'une mention telle que "en proportion variable" ;

« 6° Les ingrédients intervenant pour moins de 2 % dans le produit fini peuvent être énumérés dans un ordre différent à la suite des autres ingrédients ;

« 7° Lorsque des ingrédients similaires et substituables entre eux sont susceptibles d'être utilisés dans la fabrication ou la préparation d'une denrée alimentaire sans en altérer la composition, la nature ou la valeur perçue, et pour autant qu'ils interviennent pour moins de 2 % dans le produit fini, leur désignation dans la liste des ingrédients peut être réalisée à l'aide de la mention "contient... et/ou..." dans le cas où l'un au moins, parmi deux ingrédients au plus, est présent dans le produit fini. Cette disposition ne s'applique pas aux additifs ni aux ingrédients énumérés à l'annexe IV du présent chapitre ou provenant d'un ingrédient énuméré à cette même annexe. »

Art. 12. – Après l'article R. 112-15 du même code, sont insérés les articles R. 112-15-1 et R. 112-15-2 ainsi rédigés :

« *Art. R. 112-15-1.* – Sont dispensées de l'indication de leurs ingrédients les denrées alimentaires suivantes :

« 1° Fruits et légumes frais, y compris les pommes de terre, qui n'ont pas fait l'objet d'un épluchage, coupage ou autre traitement similaire ;

« 2° Eaux gazéifiées dont la dénomination fait apparaître cette caractéristique ;

« 3° Vinaigres de fermentation provenant exclusivement d'un seul produit de base et n'ayant subi l'adjonction d'aucun autre ingrédient ;

« 4° Fromage, beurre, laits et crèmes fermentés, dans la mesure où ces denrées n'ont subi l'adjonction que de produits lactés, d'enzymes et de cultures de micro-organismes, nécessaires à la fabrication, ou que du sel nécessaire à la fabrication des fromages autres que frais ou fondus ;

« 5° Produits ne comportant qu'un seul ingrédient, à condition que la dénomination de vente soit identique au nom de l'ingrédient ou qu'elle permette de déterminer la nature de l'ingrédient sans risque de confusion.

« *Art. R. 112-15-2.* – Les dispositions de l'article R. 112-15-1 ne s'appliquent pas aux ingrédients utilisés dans la production d'une denrée alimentaire et toujours présents dans le produit fini, même sous forme modifiée, et énumérés à l'annexe IV du présent chapitre ou provenant d'un ingrédient énuméré à cette même annexe. Ces ingrédients sont indiqués selon les modalités prévues à l'article R. 112-16-1. »

Art. 13. – L'article R. 112-16 du même code est remplacé par les dispositions suivantes :

« *Art. R. 112-16.* – Les ingrédients sont désignés sous leur nom spécifique.

« Toutefois :

« 1° Les ingrédients appartenant à l'une des catégories énumérées à l'annexe I du présent chapitre et qui sont composants d'une autre denrée alimentaire peuvent être désignés sous le nom de leur catégorie ;

« 2° Les ingrédients appartenant à l'une des catégories énumérées à l'annexe II du présent chapitre sont désignés sous le nom de leur catégorie, suivi soit de leur nom spécifique, soit de leur numéro CE. Lorsqu'un ingrédient appartient à plusieurs catégories, la catégorie indiquée est celle correspondant à sa fonction principale dans la denrée concernée ;

« 3° Les arômes sont désignés conformément à l'annexe III du présent chapitre ;

« 4° Les dispositions du 1°, du 2° et du 3° ne sont pas applicables aux ingrédients énumérés à l'annexe IV du présent chapitre ou provenant d'un ingrédient énuméré à cette même annexe. Ces ingrédients sont indiqués selon les modalités prévues à l'article R. 112-16-1 ;

« 5° Par dérogation au 1° et au 2°, les désignations "amidon(s)" et "amidon(s) modifié(s)" sont complétées par l'indication de leur origine végétale spécifique lorsque ces ingrédients peuvent contenir du gluten. »

Art. 14. – Après l'article R. 112-16 du même code sont insérés les articles R. 112-16-1, R. 112-16-2 et R. 112-16-3 ainsi rédigés :

« *Art. R. 112-16-1.* – Tout ingrédient utilisé dans la production d'une denrée alimentaire et toujours présent dans le produit fini, même sous une forme modifiée, et énuméré à l'annexe IV du présent chapitre ou provenant d'un ingrédient énuméré à cette même annexe, est mentionné sur l'étiquetage, assorti d'une référence claire au nom de l'ingrédient, sauf si la dénomination de vente renvoie clairement à l'ingrédient.

« Toute substance utilisée dans la production d'une denrée alimentaire et toujours présente dans le produit fini, même sous une forme modifiée, et provenant d'ingrédients énumérés à l'annexe IV du présent chapitre est considérée comme un ingrédient et est mentionnée sur l'étiquetage, assortie d'une référence claire au nom de l'ingrédient dont elle provient.

« Pour les boissons alcoolisées, cette mention comprend le terme "contient" suivi du nom de l'ingrédient ou des ingrédients concerné(s). Toutefois, une telle mention n'est pas nécessaire si l'ingrédient figure déjà sous son nom spécifique dans la liste des ingrédients ou dans la dénomination de vente de la boisson.

« Ces dispositions sont applicables à toutes les denrées préemballées, y compris aux denrées conditionnées :

« 1° En bouteilles en verre destinées à être réutilisées qui sont marquées de manière indélébile et qui, de ce fait, ne portent ni étiquette, ni bague, ni collerette ;

« 2° En emballages ou récipients dont la face la plus grande a une surface inférieure à 10 centimètres carrés.

« *Art. R. 112-16-2.* – Lorsqu'un ingrédient a été élaboré à partir de plusieurs autres, cet ingrédient composé peut figurer dans la liste des ingrédients sous sa dénomination, dans la mesure où celle-ci est prévue par la réglementation ou consacrée par l'usage, et à la place correspondant à son poids, à condition d'être immédiatement suivi de l'énumération de ses propres ingrédients.

« *Art. R. 112-16-3.* – L'énumération mentionnée à l'article R. 112-16-2 n'est toutefois pas obligatoire pour les ingrédients autres que ceux énumérés à l'annexe IV du présent chapitre, ou provenant d'un ingrédient énuméré à cette même annexe :

« 1° Lorsque la composition de l'ingrédient composé est définie dans le cadre d'une réglementation communautaire en vigueur, et pour autant que l'ingrédient composé intervienne pour moins de 2 % dans le produit fini ; toutefois, cette disposition ne s'applique pas aux additifs, sous réserve des dispositions de l'article R. 112-3 ;

« 2° Pour les ingrédients composés consistant en mélanges d'épices et/ou de plantes aromatiques qui interviennent pour moins de 2 % dans le produit fini, à l'exception des additifs, sous réserve des dispositions de l'article R. 112-3 ;

« 3° Lorsque l'ingrédient composé constitue une denrée pour laquelle la réglementation n'exige pas la liste des ingrédients. »

Art. 15. – L'article R. 112-17 du même code est remplacé par les dispositions suivantes :

a) Le cinquième alinéa est ainsi rédigé :

« La mention prévue au premier alinéa figure soit dans la dénomination de vente de la denrée alimentaire, soit à proximité immédiate de cette dénomination, soit dans la liste des ingrédients en rapport avec l'ingrédient ou la catégorie d'ingrédient dont il s'agit. »

b) La deuxième phrase du sixième alinéa est supprimée.

Art. 16. – L'article R. 112-17-1 du même code est ainsi modifié :

a) Au 3°, après le mot : « légumes », sont ajoutés les mots : « ou de champignons » ;

b) Les 4° et 5° deviennent 5° et 6° ;

c) Après le 3°, est inséré un 4° ainsi rédigé :

« 4° Dans le cas de mélanges d'épices ou de plantes aromatiques, dont aucune ne prédomine en poids de manière significative ; ».

Art. 17. – L'article R. 112-18 du même code est remplacé par les dispositions suivantes :

« *Art. R. 112-18.* – L'indication de la quantité nette est exprimée en unité de volume pour les produits liquides et en unité de masse pour les autres denrées en utilisant, selon le cas, le litre, le centilitre, le millilitre ou bien le kilogramme ou le gramme.

« Pour les escargots préparés en coquille et les huîtres, la quantité peut s'exprimer en nombre d'unités avec l'indication du calibre.

« En ce qui concerne les moules en coquille, la quantité peut également être indiquée en unité de volume.

« Lorsque l'indication d'un certain type de quantité, par exemple quantité nominale, quantité minimale, quantité moyenne, est prévue par les dispositions communautaires et, en leur absence, par les dispositions nationales, cette quantité est la quantité nette. »

Art. 18. – L'article R. 112-19 du même code est remplacé par les dispositions suivantes :

« *Art. R. 112-19.* – L'indication de la quantité nette des denrées alimentaires préemballées n'est pas obligatoire :

« 1° Pour les produits dont la quantité nette est inférieure à 5 grammes ou 5 millilitres, à l'exception toutefois des épices et plantes aromatiques ;

« 2° Pour les produits qui sont soumis à des pertes considérables de leur volume ou de leur masse et qui sont vendus à la pièce ou pesés devant l'acheteur ;

« 3° Pour les produits de confiserie dont le poids net est inférieur à 20 grammes, traditionnellement vendus à la pièce ;

« 4° Pour les confitures, gelées, marmelades de fruits, crèmes de pruneaux, crèmes de marrons et autres fruits à coque, confits de pétales ou de fruits confits et raisinés de fruits d'une quantité inférieure à 50 grammes ;

« 5° Pour les fromages bénéficiant de l'appellation d'origine "Vacherin du haut Doubs" ou "Mont d'Or" ;

« 6° Pour les fromages non définis fabriqués par les producteurs agricoles ne traitant que les laits de leur propre exploitation, traditionnellement vendus à la pièce ;

« 7° Pour les produits de chocolat dont le poids net est inférieur à 50 grammes, vendus à la pièce. »

Art. 19. – L'article R. 112-21 du même code est remplacé par les dispositions suivantes :

« *Art. R. 112-21.* – Lorsqu'un préemballage est constitué de plusieurs préemballages contenant la même quantité du même produit, l'indication de la quantité nette est donnée en mentionnant la quantité nette contenue dans chaque préemballage individuel et leur nombre total. Ces mentions ne sont toutefois pas obligatoires lorsque le nombre total des préemballages individuels peut être clairement vu et facilement compté de l'extérieur et lorsque au moins une indication de la quantité nette contenue dans chaque préemballage individuel peut être clairement vue de l'extérieur.

« Lorsqu'un préemballage est constitué de plusieurs emballages individuels contenant la même quantité du même produit qui ne sont pas considérés comme unités de vente, l'indication de la quantité nette est donnée en mentionnant la quantité nette totale et le nombre total des emballages individuels. »

Art. 20. – L'article R. 112-22 du même code est ainsi modifié :

a) Au premier alinéa, après le mot : « conditions » sont ajoutés les mots : « de conservation » ;

b) Le deuxième alinéa est complété par les mots :

« , annoncée par l'une des mentions "A consommer jusqu'au..." ou "A consommer jusqu'à la date figurant..." suivie respectivement soit de la date elle-même, soit de l'indication de l'endroit où elle figure dans l'étiquetage. La date se compose de l'indication, en clair et dans l'ordre, du jour, du mois et, éventuellement, de l'année. Ces renseignements sont suivis d'une description des conditions de conservation, notamment de température, à respecter. » ;

c) Le troisième alinéa est complété par les mots :

« , annoncée par la mention "A consommer de préférence avant..." lorsqu'elle comporte l'indication du jour, "A consommer de préférence avant fin..." dans les autres cas. Cette mention est suivie soit de la date elle-même, soit de l'indication de l'endroit où elle figure dans l'étiquetage. La date se compose de l'indication, en clair et dans l'ordre, du jour, du mois et de l'année. Toutefois, lorsque la durabilité de ces denrées est inférieure à trois mois, l'indication du jour et du mois suffit ; lorsque cette durabilité est supérieure à trois mois, mais n'excède pas dix-huit mois, l'indication du mois et de l'année suffit, et lorsque la durabilité est supérieure à dix-huit mois, l'indication de l'année suffit. » ;

d) Au dernier alinéa, après le mot : « conservation », les mots : « , notamment de la température à respecter, en fonction desquelles elle a été déterminée » sont remplacés par les mots : « , notamment de température, dont le respect permet d'assurer la durabilité indiquée. »

Art. 21. – Au 6° de l'article R. 112-23 du même code, après le mot : « sont » est ajouté le mot : « usuellement ».

Art. 22. – L'article R. 112-25 du même code est ainsi modifié :

a) Au premier alinéa, les mots : « Sans préjudice des peines prévues aux articles L. 213-1 à L. 213-4 et à l'article 26 du décret n° 71-636 du 21 juillet 1971 » sont supprimés ;

b) Au premier et au deuxième alinéa, après les mots : « en vue de la vente », sont ajoutés les mots : « ou de la distribution à titre gratuit ».

Art. 23. – Après le premier alinéa de l'article R. 112-28 du même code, sont insérés deux alinéas ainsi rédigés :

« L'indication du lot de fabrication est précédée par la lettre "L", sauf dans le cas où elle se distingue clairement des autres mentions d'étiquetage.

« Toutefois, lorsque la date de durabilité minimale ou la date limite de consommation figure dans l'étiquetage, le lot de fabrication peut ne pas être indiqué dès lors que cette date se compose de l'indication, en clair et dans l'ordre, au moins du jour et du mois. »

Art. 24. – L'article R. 112-30 du même code est remplacé par les dispositions suivantes :

« Art. R. 112-31. – Des arrêtés du ministre chargé de la consommation, du ministre chargé de l'agriculture et, le cas échéant, des autres ministres intéressés précisent en tant que de besoin les modalités d'application du présent chapitre. »

Art. 25. – Les articles R. 112-24, R. 112-32 et R. 112-33 du même code sont abrogés.

Art. 26. – A la fin du chapitre II du titre I^{er} du livre I^{er} du code de la consommation (partie réglementaire), sont insérées les annexes I à IV au présent décret.

Art. 27. – Les dispositions des articles 1^{er} à 5 et 7 à 26 du présent décret sont applicables à compter du 25 novembre 2005. Toutefois, les produits étiquetés avant le 25 novembre 2005 conformément aux dispositions des articles R. 112-1 à R. 112-31 du code de la consommation dans leur rédaction antérieure à la date d'entrée en vigueur du présent décret peuvent être commercialisés jusqu'à épuisement des stocks.

Les dispositions de l'article 6 sont applicables à compter du 20 mai 2006. Toutefois, les produits ne répondant pas à ses dispositions et étiquetés avant cette date peuvent être commercialisés jusqu'à épuisement des stocks.

Art. 28. – L'article 6 du décret du 9 septembre 1964 susvisé est ainsi modifié :

a) Après le premier alinéa, est inséré un alinéa ainsi rédigé :

« La dénomination de vente des produits mentionnés à l'article 1^{er} est complétée par la mention : "surgelé" » ;

b) Le deuxième alinéa est complété par les mots : « ainsi que l'indication de la date de durabilité minimale, accompagnée par l'indication de la période durant laquelle les produits surgelés peuvent être entreposés par le destinataire ».

Art. 29. – Les dispositions de l'article 2 du règlement du 31 mars 2004 susvisé constituent les mesures d'exécution prévues à l'article L. 214-1 du code de la consommation. Il en est de même des dispositions des règlements communautaires, ayant le même objet, qui les modifieraient ou seraient pris pour leur application.

Art. 30. – Le ministre de l'économie, des finances et de l'industrie et le ministre de l'agriculture et de la pêche sont chargés, chacun en ce qui le concerne, de l'exécution du présent décret, qui sera publié au *Journal officiel* de la République française.

Fait à Paris, le 2 août 2005.

DOMINIQUE DE VILLEPIN

Par le Premier ministre :

*Le ministre de l'économie,
des finances et de l'industrie,*

THIERRY BRETON

Le ministre de l'agriculture et de la pêche,
DOMINIQUE BUSSEREAU

A N N E X E I

CATÉGORIES D'INGRÉDIENTS POUR LESQUELS L'INDICATION DE LA CATÉGORIE PEUT REMPLACER CELLE DU NOM SPÉCIFIQUE

CATÉGORIES D'INGRÉDIENTS	DÉSIGNATION DE LA CATÉGORIE
Huiles raffinées autres que l'huile d'olive.	« Huile », complétée : – soit par le qualificatif, selon le cas, « végétale » ou « animale » ; – soit par l'indication de l'origine spécifique végétale ou animale. Le qualificatif « hydrogénée » doit accompagner la mention d'une huile hydrogénée.
Graisses raffinées.	« Graisse » ou « matière grasse », complétée : – soit par le qualificatif, selon le cas, « végétale » ou « animale » ; – soit par l'indication de l'origine spécifique végétale ou animale. Le qualificatif « hydrogénée » doit accompagner la mention d'une graisse hydrogénée.
Mélanges de farines provenant de deux ou de plusieurs espèces de céréales.	« Farine », suivie de l'énumération des espèces de céréales dont elle provient par ordre d'importance pondérale décroissante.
Amidons et féculés natifs et amidons et féculés modifiés par voie physique ou enzymatique.	« Amidon(s)/fécule(s) ».

CATÉGORIES D'INGRÉDIENTS			DÉSIGNATION DE LA CATÉGORIE
Toute espèce de poisson lorsque le poisson constitue un ingrédient d'une autre denrée alimentaire et sous réserve que la dénomination et la présentation de cette denrée ne se réfèrent pas à une espèce précise de poisson.			« Poisson(s) ».
Toute espèce de fromage lorsque le fromage ou le mélange de fromages constitue un ingrédient d'une autre denrée alimentaire et sous réserve que la dénomination et la présentation de cette denrée ne se réfèrent pas à une espèce précise de fromage.			« Fromage(s) ».
Toutes épices n'excédant pas 2 % en poids de la denrée.			« Epices » ou « mélange d'épices ».
Toutes plantes ou parties de plantes aromatiques n'excédant pas 2 % en poids de la denrée.			« Plante(s) aromatique(s) » ou « mélange(s) de plantes aromatiques ».
Toutes préparations de gommes utilisées dans la fabrication de la gomme de base pour les gommes à mâcher.			« Gomme base ».
Chapelure de toute origine.			« Chapelure ».
Toutes catégories de saccharoses.			« Sucre ».
Dextrose anhydre ou monohydraté.			« Dextrose ».
Sirop de glucose et sirop de glucose déshydraté.			« Sirop de glucose ».
Toutes les protéines du lait (caséines, caséinates et protéines du petit-lait et du lactosérum) et leurs mélanges.			« Protéines de lait ».
Beurre de cacao de pression, d'expeller ou raffiné.			« Beurre de cacao ».
Tous les types de vins tels que définis dans le règlement (CE) n° 1493/1999 du Conseil du 17 mai 1999 portant organisation commune du marché vitivinicole.			« Vin ».
<p>Les muscles squelettiques (*) des espèces de mammifères et d'oiseaux, qui sont reconnues aptes à la consommation humaine avec les tissus qui sont naturellement inclus ou adhérents, pour lesquels les teneurs totales en matière grasse et tissu conjonctif ne dépassent pas les valeurs mentionnées ci-après et lorsque la viande constitue un ingrédient d'une autre denrée alimentaire. Les produits couverts par la définition communautaire des « viandes séparées mécaniquement » sont exclus de la présente définition.</p> <p>Limites maximales en matières grasses et en tissu conjonctif pour les ingrédients désignés par le terme « viande(s) de » :</p>			« Viande(s) de » et le(s) nom(s) de(s) espèce(s) animale(s) dont elle(s) provien(nen)t.
ESPÈCES	MATIÈRES grasses (%)	TISSU conjonctif (1) (%)	
Mammifères (hors lapins et porcins) et mélanges d'espèces avec prédominance de mammifères	25	25	
Porcins	30	25	
Oiseaux et lapins	15	10	
<p>(1) La teneur en tissu conjonctif est calculée en faisant le rapport entre les teneurs en collagène et en protéines de viande. La teneur en collagène est 8 fois la teneur en hydroxyproline.</p>			
<p>Lorsque les limites maximales en matières grasses et/ou en tissu conjonctif sont dépassées et que tous les autres critères de la « viande(s) de » sont respectés, la teneur en « viande(s) de » doit être ajustée à la baisse en conséquence et la liste des ingrédients doit mentionner, en plus des termes « viande(s) de », la présence de matières grasses et/ou de tissu conjonctif.</p>			
<p>(*) Le diaphragme et les masseters font partie des muscles squelettiques, tandis que le cœur, la langue, les muscles de la tête (autres que les masseters), du carpe, du tarse et de la queue en sont exclus.</p>			

ANNEXE II

CATÉGORIES D'INGRÉDIENTS QUI SONT OBLIGATOIREMENT DÉSIGNÉS SOUS LE NOM DE LEUR CATÉGORIE, SUIVI DE LEUR NOM SPÉCIFIQUE OU DU NUMÉRO CE

Colorant.
Conservateur.
Antioxygène.
Emulsifiant.
Épaississant.
Gélifiant.
Stabilisant.
Exhausteur de goût.
Acidifiant.
Correcteur d'acidité.
Antiagglomérant.
Amidon modifié (1).
Edulcorant.
Poudre à lever.
Antimoussant.
Agent d'enrobage.
Sels de fonte (2).
Agent de traitement de la farine.
Affermissant.
Humectant.
Agent de charge.
Gaz propulseur.

(1) L'indication du nom spécifique ou du numéro CE n'est pas requise.

(2) Uniquement dans le cas des fromages fondus et des produits à base de fromage fondu.

ANNEXE III

DÉSIGNATION DES ARÔMES
DANS LA LISTE DES INGRÉDIENTS

1. Les arômes sont désignés soit sous le terme « arôme(s) », soit sous une dénomination plus spécifique ou une description de l'arôme.

2. La quinine et/ou la caféine qui sont utilisées en tant qu'arôme dans la fabrication ou la préparation d'une denrée alimentaire doivent être désignées dans la liste des ingrédients sous leur dénomination spécifique, immédiatement après le terme « arôme ».

3. Le qualificatif « naturel » ou toute expression ayant une signification sensiblement équivalente ne peut être utilisé que pour les arômes dont la partie aromatisante contient exclusivement soit des substances aromatisantes telles que définies à l'article 4 du décret du 11 avril 1991 relatif aux arômes destinés à être employés dans les denrées alimentaires, soit des préparations aromatisantes telles que définies à l'article 7 du même décret, soit un mélange de ces deux catégories d'arômes.

4. Si la désignation de l'arôme contient une référence à la nature ou à l'origine végétale ou animale des substances utilisées, le terme « naturel » ou toute autre expression ayant une signification sensiblement équivalente ne peut être utilisé que si la partie aromatisante a été isolée par des procédés physiques appropriés ou des procédés enzymatiques ou microbiologiques, ou des procédés traditionnels de préparation des denrées alimentaires uniquement ou presque uniquement à partir de la denrée alimentaire ou de la source d'arômes concernée.

ANNEXE IV

Céréales contenant du gluten (à savoir blé, seigle, orge, avoine, épeautre, kamut ou leurs souches hybridées) et produits à base de ces céréales.

Crustacés et produits à base de crustacés.

Œufs et produits à base d'œufs.

Poissons et produits à base de poissons.

Arachides et produits à base d'arachides.

Soja et produits à base de soja.

Lait et produits à base de lait (y compris le lactose).

Fruits à coque, à savoir amandes (*Amygdalus communis* L.), noisettes (*Corylus avellana*), noix (*Juglans regia*), noix de cajou (*Anacardium occidentale*), noix de pécan (*Carya illinoensis* [Wangenh.] K. Koch), noix du Brésil (*Bertholletia excelsa*), pistaches (*Pistacia vera*), noix de Macadamia et noix du Queensland (*Macadamia ternifolia*) et produits à base de ces fruits.

Céleri et produits à base de céleri.

Moutarde et produits à base de moutarde.

Graines de sésame et produits à base de graines de sésame.

Anhydride sulfureux et sulfites en concentrations supérieures à 10 mg/kg ou 10 mg/litre exprimées en SO₂.