

DÉNOMINATION DE LA DENRÉE ALIMENTAIRE ET MENTIONS PARTICULIÈRES DONT ELLE EST ASSORTIE

PARTIE A — MENTIONS OBLIGATOIRES DONT LA DÉNOMINATION DE LA DENRÉE ALIMENTAIRE EST ASSORTIE

1. La dénomination de la denrée alimentaire comporte ou est assortie d'une mention relative à l'état physique dans lequel se trouve la denrée alimentaire ou au traitement spécifique qu'elle a subi (par exemple : en poudre, recongelé, lyophilisé, surgelé, concentré, fumé), au cas où l'omission de cette information serait susceptible d'induire l'acheteur en erreur.

2. Dans le cas des denrées alimentaires qui ont été congelées avant la vente et sont vendues décongelées, la dénomination de la denrée est accompagnée de la mention « décongelé ». Cette exigence ne s'applique pas aux substances suivantes :

- a) ingrédients présents dans le produit fini ;
- b) denrées alimentaires pour lesquelles la congélation est une étape technique nécessaire du processus de production ;
- c) denrées alimentaires pour lesquelles la décongélation n'a pas d'effets qui nuisent à la sécurité ou la qualité de l'aliment.

Le présent point s'applique sans préjudice du point 1.

3. Les denrées alimentaires traitées par rayonnement ionisant portent l'une des mentions suivantes : « irradié » ou « traité par rayonnements ionisants », et autres mentions prévues dans la directive 1999/2/CE du Parlement européen et du Conseil du 22 février 1999 relative au rapprochement des législations des États membres sur les denrées et ingrédients alimentaires traités par ionisation.

4. Dans le cas de denrées alimentaires dans lesquelles un composant ou un ingrédient que les consommateurs s'attendent à voir normalement utilisé ou à trouver naturellement présent a été remplacé par un composant ou un ingrédient différent, l'étiquetage porte – outre la liste des ingrédients – une indication précise du composant ou de l'ingrédient utilisé pour la substitution partielle ou totale :

- a) à proximité immédiate du nom du produit ;
- b) en utilisant un corps de caractère tel que la hauteur de x soit au moins égale à 75 % de celle du nom du produit et ne soit pas inférieure à la hauteur minimale du corps de caractère prévue à l'article 13, paragraphe 2, du présent règlement.

5. Dans le cas des produits à base de viande, des préparations de viandes et des produits de la pêche qui contiennent des protéines ajoutées, en tant que telles, y compris des protéines hydrolysées, provenant d'autres espèces animales, la dénomination de la denrée alimentaire doit comporter l'indication de la présence de ces protéines et de leur origine.

6. Dans le cas des produits à base de viande et des préparations de viandes qui prennent l'apparence d'un morceau, d'un rôti, d'une tranche, d'une portion ou d'une carcasse de viande, la dénomination de la denrée alimentaire doit comporter l'indication de la présence d'eau ajoutée si celle-ci représente davantage que 5 % du poids du produit fini. Les mêmes dispositions s'appliquent dans le cas des produits de la pêche et des préparations de ces produits qui prennent l'apparence d'un morceau, d'un rôti, d'une tranche, d'une portion, d'un filet ou d'un produit entier de la pêche.

7. Les produits à base de viande, les préparations de viandes et les produits de la pêche qui peuvent donner l'impression d'être faits d'une pièce entière de viande ou de poisson mais qui, en réalité, consistent en différents morceaux liés ensemble par divers ingrédients, y compris des additifs ou des

enzymes alimentaires ou d'autres procédés, portent les indications suivantes: en français: « viande reconstituée » ou « poisson reconstitué » ;

PARTIE B — EXIGENCES PARTICULIÈRES RELATIVES À LA DÉSIGNATION DES «VIANDES HACHÉES»

1. Critères de composition contrôlés sur la base d'une moyenne journalière :

	Teneur en matières grasses	Rapport collagène sur protéines de viande (1)
viandes hachées maigres	≤ 7 %	≤ 12 %
pur bœuf haché	≤ 20 %	≤ 15 %
viandes hachées contenant de la viande de porc	≤ 30 %	≤ 18 %
viandes hachées d'autres espèces	≤ 25 %	≤ 15 %

(1) Le rapport collagène sur protéines de viande est exprimé en pourcentage de collagène par rapport aux protéines de viande. La teneur en collagène est égale à la teneur en hydroxyproline multipliée par un facteur 8.

2. Outre les exigences de l'annexe III, section V, chapitre IV, du règlement (CE) no 853/2004, l'étiquetage porte les expressions suivantes :

- « pourcentage de matières grasses inférieur à ... » ;
- « rapport collagène sur protéines de viande inférieur à ... ».

3. Les États membres peuvent autoriser la mise sur leur marché national de viandes hachées qui ne répondent pas aux critères fixés au point 1 moyennant l'apposition d'une marque nationale qui ne peut être confondue avec les marques prévues à l'article 5, paragraphe 1, du règlement (CE) n° 853/2004.

PARTIE C — EXIGENCES PARTICULIÈRES RELATIVES À LA DÉSIGNATION DES BOYAUX DE SAUCISSE ET SAUCISSON

Si un boyau de saucisse ou de saucisson n'est pas comestible, ce fait doit être indiqué.

Source :

- Annexe VI du Règlement (UE) n° 1169/2011 du Parlement Européen et du Conseil du 25 octobre 2011 concernant l'information des consommateurs sur les denrées alimentaires, modifiant les règlements (CE) n° 1924/2006 et (CE) n° 1925/2006 du Parlement européen et du Conseil et abrogeant la directive 87/250/CEE de la Commission, la directive 90/496/CEE du Conseil, la directive 1999/10/CE de la Commission, la directive 2000/13/CE du Parlement européen et du Conseil, les directives 2002/67/CE et 2008/5/CE de la Commission et le règlement (CE) n° 608/2004 de la Commission