

## INSTITUT D'EXPERTISE VETERINAIRE

### Administration des Services d'inspection

votre correspondant : B. Van Crombrugge  
e.mail : benoit.vancrombrugge@favv-afsc.gov.be

Tel : 02/287.02.70  
Fax : 02/287.02.01

### Circulaire à Mesdames et Messieurs :

- les vétérinaires directeurs ;
- les vétérinaires ;
- les contrôleurs ;
- les exploitants des entreprises agréées.

votre lettre du	vos références	nos références	Annexes	date
		30/SA/étiquetage/BVE/ <b>117397</b>	6	<b>28.01.2003</b>

objet : Application de l'Arrêté royal du 13 septembre 1999 relatif à l'étiquetage des denrées alimentaires préemballées

Cette circulaire a pour objet de préciser les mentions devant figurer sur les denrées alimentaires préemballées, visées par les lois du 5 septembre 1952 relative à l'expertise et au commerce des viandes et du 15 avril 1965 concernant l'expertise et le commerce du poisson, des volailles, des lapins et du gibier et modifiant la loi du 5 septembre 1952 relative à l'expertise et au commerce des viandes, mises dans le commerce et destinées à être livrées en l'état au consommateur final ainsi qu'aux collectivités (restaurants, hôpitaux, cantines et autres collectivités similaires).

Sans préjudice des mentions imposées par d'autres dispositions légales et devant figurer sur les viandes et les poissons (marque de salubrité, n° SANITEL, lieu d'abattage, etc...), les mentions suivantes doivent être appliquées sur les denrées alimentaires préemballées sous réserve des dérogations prévues aux articles 3 à 13 de l'A.R. du 13/09/1999 en annexe I :

#### 1. Mentions obligatoires

1. la dénomination de vente ;
2. la liste des ingrédients ;
3. la quantité de certains ingrédients ou catégories d'ingrédients ;
4. la date de durabilité minimale ou la date limite de consommation ;
5. les conditions particulières de conservation et d'utilisation ;
6. le nom ou la raison sociale et l'adresse du fabricant ou du conditionneur, ou d'un vendeur établi à l'intérieur de la Communauté européenne ;
7. la quantité nette ;



## 2. Mentions facultatives

8. un mode d'emploi au cas où son omission ne permettrait pas de faire un usage approprié de la denrée alimentaire;
9. le lieu d'origine ou de provenance dans le cas où son omission serait susceptible d'induire le consommateur en erreur sur l'origine ou la provenance réelle de la denrée alimentaire.

La dénomination de vente, la date de durabilité minimale ou la date limite de consommation et la quantité nette doivent figurer dans le même champ visuel.

Toutes les mentions doivent être apposées de façon visible, clairement lisible et indélébile sur le préemballage ou sur une étiquette liée à celui-ci et ne doivent en aucune façon être dissimulées, voilées ou séparées par d'autres indications ou images.

Toutefois ces mentions peuvent ne figurer que sur le document d'accompagnement commercial se référant à ces denrées si elles sont destinées :

- au consommateur final, mais commercialisées à un stade antérieur à la vente à celui-ci et lorsque ce stade n'est pas la vente à une collectivité,
- ou à être livrées aux collectivités pour y être préparées, transformées, fractionnées ou débitées.

Dans ce cas, la dénomination de vente, la date de durabilité minimale ou la date limite de consommation et le nom ou la raison sociale et l'adresse du fabricant ou du conditionneur, ou d'un vendeur établi à l'intérieur de la Communauté européenne doivent également figurer sur l'emballage extérieur dans lequel les denrées alimentaires sont mises dans le commerce.

L'annexe II décrit les mentions obligatoires devant figurer sur les viandes et poissons préemballés conformément à l'A.R. du 13 septembre 1999.

Pour toute information complémentaire relative aux arrêtés évoqués dans cette circulaire, veuillez former le 02 / 210.48.43.

Pour l'Administrateur général, empêché,  
Le Conseiller général,

Dr. Lic. M. CORNELIS

## Annexe I

### ARRETE ROYAL DU 13 SEPTEMBRE 1999 relatif à l'étiquetage des denrées alimentaires préemballées (Mon. 29.X.1999)

Vu la loi du 24 janvier 1977 relative à la protection de la santé des consommateurs en ce qui concerne les denrées alimentaires et les autres produits, notamment les articles 2, 4, § 1er et 22, § 3;  
Vu la loi du 14 juillet 1991 sur les pratiques du commerce et sur l'information et la protection du consommateur, notamment les articles 7 à 14 et 124;

Vu la directive 79/112/CEE du 18 décembre 1978 relative au rapprochement des législations des Etats membres concernant l'étiquetage et la présentation des denrées alimentaires destinées au consommateur final, ainsi que la publicité faite à leur égard, modifiée par les directives 85/7/CEE du 19 décembre 1984, 86/197/CEE du 26 mai 1986, 89/395/CEE du 14 juin 1989, 91/72/CEE du 16 janvier 1991, 93/102/CEE du 16 novembre 1993, 97/4/CE du 27 janvier 1997 et 99/10/CE du 8 mars 1999;

Vu la directive 87/250/CEE du 15 avril 1987 relative à la mention du titre alcoométrique volumique dans l'étiquetage des boissons alcoolisées destinées au consommateur final;

Vu la directive 94/54/CEE du 18 novembre 1994 relative à l'indication sur l'étiquetage de certaines denrées alimentaires d'autres mentions obligatoires que celles prévues dans la directive 79/112/CEE, modifiée par la directive 96/21/CEE du 29 mars 1996;

Vu l'avis du Conseil de la Consommation donné le 15 janvier 1999;

Vu l'avis du Conseil Supérieur des Classes moyennes donné le 19 janvier 1999;

Vu les lois sur le Conseil d'Etat, coordonnées le 12 janvier 1973, notamment l'article 3, § 1er, remplacé par la loi du 4 juillet 1989 et modifié par la loi du 4 août 1996;

Vu l'urgence;

Considérant que l'urgence se justifie parce que le délai prévu par la directive 97/4/CE est dépassé,

**Art. 1er.** § 1er. Les dispositions du présent arrêté sont applicables aux denrées alimentaires préemballées mises dans le commerce et destinées à être livrées en l'état au consommateur final ainsi qu'aux collectivités.

§ 2. Les dispositions du présent arrêté ne sont pas applicables aux denrées alimentaires visées au point IV de l'annexe.

§ 3. Pour l'application du présent arrêté, on entend par:

a) collectivités: restaurants, hôpitaux, cantines et autres établissements similaires;

b) étiquetage: les mentions, indications, marques de fabrique ou de commerce, images ou signes se rapportant à une denrée alimentaire et figurant sur tout emballage, document, écriteau, étiquette, bague ou collerette, accompagnant ou se référant à cette denrée alimentaire;

c) denrée alimentaire préemballée: l'unité de vente constituée par une denrée alimentaire et l'emballage dans lequel elle a été conditionnée avant sa présentation à la vente, que cet emballage la recouvre entièrement ou partiellement, mais de telle façon que le contenu ne puisse être modifié sans que l'emballage subisse une ouverture ou une modification;

d) ingrédient: toute substance, y compris les additifs, utilisée dans la fabrication ou la préparation d'une denrée alimentaire et encore présente dans le produit fini, éventuellement sous une forme modifiée;

e) date de durabilité minimale: la date jusqu'à laquelle une denrée alimentaire conserve ses propriétés spécifiques dans des conditions de conservation appropriées;

f) liquide de couverture: les produits mentionnés ci-après, éventuellement en mélange entre eux et également lorsqu'ils se présentent à l'état congelé ou surgelé, pour autant que le liquide ne soit qu'accessoire par rapport aux éléments essentiels de cette préparation et ne soit par conséquent pas décisif pour l'achat: eau, solutions aqueuses de sels, saumures, solutions aqueuses d'acides alimentaires, vinaigre, solutions aqueuses de sucres, solutions aqueuses d'autres substances édulcorantes, jus de fruits ou de légumes dans le cas de fruits ou légumes;

g) quantité nette: la quantité nominale telle que définie à l'article 1er, 2° de l'arrêté royal du 28 décembre 1979 relatif au préconditionnement en masse ou en volume de certains produits en préemballage;

h) emballage de fantaisie: l'emballage qui contient des denrées alimentaires et qui est commercialisé à l'occasion de certaines fêtes, ainsi que l'emballage dont l'achat par le consommateur se fait manifestement en raison de la nature de l'emballage et dans une moindre mesure en raison de la nature de la denrée alimentaire.

**Art. 2.** § 1er. Sans préjudice des dispositions particulières relatives à certaines mentions devant figurer dans l'étiquetage de certaines denrées alimentaires, il est interdit de mettre dans le commerce des denrées alimentaires préemballées qui ne portent pas les mentions suivantes, dans les conditions et sous réserve des dérogations prévues aux articles 3 à 13:

1° la dénomination de vente;

2° la liste des ingrédients;

3° la quantité de certains ingrédients ou catégories d'ingrédients conformément aux dispositions de l'article 5;

4° la date de durabilité minimale ou, dans le cas de denrées alimentaires très périssables microbiologiquement, la date limite de consommation;

5° les conditions particulières de conservation et d'utilisation;

6° le nom ou la raison sociale et l'adresse du fabricant ou du conditionneur, ou d'un vendeur établi à l'intérieur de la Communauté européenne;

7° un mode d'emploi au cas où son omission ne permettrait pas de faire un usage approprié de la denrée alimentaire;

8° le titre alcoométrique volumique acquis pour les boissons titrant plus de 1,2 % d'alcool en volume;

9° la quantité nette;

10° le lieu d'origine ou de provenance dans le cas où son omission serait susceptible d'induire le consommateur en erreur sur l'origine ou la provenance réelle de la denrée alimentaire.

§ 2. Les denrées alimentaires, qui sont mises dans le commerce dans un emballage de fantaisie, ne doivent porter que les mentions visées au § 1er, sous 1°, 6° et 9°.

La mention visée au § 1er, sous 6°, peut, le cas échéant, ne figurer que sur l'emballage de groupage.

§ 3. L'étiquetage des denrées alimentaires appartenant à l'une des catégories énumérées au point III de l'annexe doit comporter les mentions complémentaires figurant au point III de cette annexe.

**Art. 3.** § 1er. La dénomination de vente d'une denrée alimentaire est la dénomination prévue pour cette denrée par les dispositions de la Communauté européenne qui lui sont applicables.

a) En l'absence de dispositions de la Communauté européenne, la dénomination de vente est la dénomination prévue par les dispositions belges législatives, réglementaires ou administratives applicables.

A défaut de ces dispositions, la dénomination de vente est constituée par le nom consacré par les usages belges ou par une description de la denrée alimentaire et, si nécessaire, de son utilisation, qui

soit suffisamment précise pour permettre au consommateur d'en connaître la nature réelle et de la distinguer des denrées alimentaires avec lesquelles elle pourrait être confondue.

b) L'utilisation en Belgique de la dénomination de vente sous laquelle le produit est légalement fabriqué et commercialisé dans l'Etat membre de fabrication est également admise.

Toutefois, lorsque l'application des autres dispositions du présent arrêté, notamment celles prévues à l'article 2, n'est pas de nature à permettre au consommateur de connaître la nature réelle de la denrée alimentaire et de la distinguer des denrées avec lesquelles ils pourraient la confondre, la dénomination de vente est accompagnée d'autres informations descriptives à faire figurer à proximité de celle-ci.

c) Dans des cas exceptionnels, la dénomination de vente de l'Etat membre de fabrication ne peut être utilisée en Belgique lorsque la denrée alimentaire qu'elle désigne s'écarte tellement, du point de vue de sa composition ou de sa fabrication, de la denrée connue sous cette dénomination, que les dispositions du point b) ne suffisent pas à assurer, en Belgique une information correcte des consommateurs.

§ 2. Une marque de fabrication ou de commerce ou une dénomination de fantaisie ne peut se substituer à la dénomination de vente.

§ 3. La dénomination de vente doit comporter ou être assortie d'une indication de l'état physique dans lequel se trouve la denrée alimentaire ou du traitement spécifique qu'elle a subi (par exemple: en poudre, lyophilisé, surgelé, concentré, fumé), au cas où l'omission de cette indication serait susceptible de créer une confusion dans l'esprit du consommateur.

Toute denrée alimentaire qui a été traitée par rayonnement ionisant doit porter une des mentions suivantes:

- traité par rayonnements ionisants,
- traité par ionisation.

**Art. 4.** § 1er. La liste des ingrédients est constituée de l'énumération de tous les ingrédients de la denrée alimentaire, dans l'ordre décroissant de leur importance pondérale au moment de leur mise en oeuvre. Elle doit être précédée d'une mention appropriée comportant le mot "ingrédients".

Toutefois,

a) l'eau ajoutée et les ingrédients volatils doivent être indiqués dans la liste en fonction de leur importance pondérale dans le produit fini; la quantité d'eau ajoutée comme ingrédient est déterminée en soustrayant de la quantité totale de produit fini la quantité totale des ingrédients autres que l'eau mise en oeuvre. L'eau ajoutée n'est pas à indiquer si, en poids, elle n'excède pas 5 % du produit fini;

b) les ingrédients utilisés sous une forme concentrée ou déshydratée et reconstitués pendant la fabrication peuvent être indiqués dans la liste en fonction de leur importance pondérale avant la concentration ou la déshydratation. Dans ce cas, la mention de l'eau comme liquide de reconstitution n'est pas requise dans la liste des ingrédients;

c) lorsqu'il s'agit de denrées alimentaires déshydratées ou concentrées qui se consomment après dilution, l'énumération peut se faire selon l'ordre des proportions dans le produit reconstitué sous réserve que la liste des ingrédients soit accompagnée d'une mention telle que "ingrédients du produit reconstitué" ou "ingrédients du produit prêt à la consommation";

d) dans le cas de mélanges de fruits ou de légumes, dont aucun fruit ou légume ne prédomine en poids d'une manière significative, ces ingrédients peuvent être énumérés dans un autre ordre sous réserve que l'énumération des fruits et légumes soit accompagnée d'une mention telle que "en proportion variable";

e) dans le cas de mélanges d'épices ou de plantes aromatiques, dont aucune ne prédomine en poids de manière significative, les ingrédients peuvent être énumérés dans un autre ordre, sous réserve

que l'énumération des épices et plantes aromatiques soit accompagnée d'une mention telle que "en proportion variable".

§ 2. Lorsqu'un ingrédient d'une denrée alimentaire a lui-même été préparé à partir de plusieurs ingrédients, ces derniers sont considérés comme ingrédients de cette denrée.

Toutefois, un 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, en fonction de son importance pondérale globale, à condition d'être immédiatement suivi de l'énumération de ses propres ingrédients.

Cette énumération n'est toutefois pas obligatoire:

a) lorsque l'ingrédient composé intervient pour moins de 25 % dans le produit fini; cette dérogation ne s'applique pas aux additifs sous réserve des dispositions du § 4.

b) lorsque l'ingrédient composé est une denrée alimentaire pour laquelle la liste des ingrédients n'est pas exigée par la réglementation.

§ 3. Les ingrédients sont désignés sous leur nom spécifique, le cas échéant, conformément aux dispositions prévues à l'article 3.

Toutefois,

- les ingrédients appartenant à l'une des catégories énumérées au point I de l'annexe peuvent être désignés sous le seul nom de cette catégorie. Cependant, la désignation "amidon" figurant au point I de l'annexe doit toujours être complétée par l'indication de son origine végétale spécifique, lorsque l'ingrédient peut contenir du gluten;

- les ingrédients appartenant à l'une des catégories énumérées au point II, a) de l'annexe sont obligatoirement désignés sous le nom de cette catégorie, suivi de leur nom spécifique ou de leur numéro CEE.

Dans le cas d'un ingrédient appartenant à plusieurs catégories, est indiquée celle correspondant à sa fonction principale dans la denrée alimentaire concernée;

- les ingrédients appartenant à l'une des catégories énumérées au point II, b) de l'annexe sont obligatoirement désignés sous le nom de cette catégorie. Toutefois, la désignation "amidon modifié" figurant au point II, b) de l'annexe doit toujours être complétée par l'indication de son origine végétale spécifique, lorsque cet ingrédient peut contenir du gluten.

§ 4. Ne sont pas considérés comme ingrédients:

a) les additifs:

- dont la présence dans une denrée alimentaire est uniquement due au fait qu'ils étaient contenus dans un ou plusieurs ingrédients de cette denrée et sous réserve qu'ils ne remplissent plus de fonction technologique dans le produit fini;

- qui sont utilisés en tant qu'auxiliaires technologiques;

b) les substances utilisées aux doses strictement nécessaires comme solvants ou supports pour les additifs et pour les arômes;

c) les constituants d'un ingrédient qui, au cours du processus de fabrication, auraient été temporairement soustraits pour être réincorporés ensuite en quantité ne dépassant pas la teneur initiale.

§ 5. Par dérogation au § 1er, a) la mention de l'eau n'est pas requise:

- dans le cas du liquide de couverture, qui n'est normalement pas consommé;

- lorsque l'eau est utilisée lors de la fabrication uniquement pour permettre la reconstitution dans son état d'origine d'un ingrédient utilisé sous forme concentrée ou déshydratée.

§ 6. Par dérogation à l'article 2, § 1er, 2°, la liste des ingrédients n'est pas requise pour les denrées alimentaires suivantes:

- a) les 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;
- b) les eaux gazeifiées, dont la dénomination fait apparaître cette dernière caractéristique;
- c) les vinaigres de fermentation s'ils proviennent exclusivement d'un seul produit de base et pour autant qu'aucun autre ingrédient n'ait été ajouté;
- d) les fromages, le beurre et les laits et crèmes fermentés pour autant qu'à ces denrées n'aient été ajoutés d'autres ingrédients que les produits lactés, des enzymes et des cultures de micro-organismes nécessaires à la fabrication et pour les fromages autres que frais ou fondus le sel nécessaire à la fabrication;
- e) les denrées alimentaires constituées d'un seul ingrédient à condition que la dénomination de vente:
  - soit identique au nom de l'ingrédient ou
  - permette de déterminer la nature de l'ingrédient sans risque de confusion;
- f) les boissons titrant plus de 1,2 % d'alcool en volume.

**Art. 5.** § 1er. La quantité d'un ingrédient ou d'une catégorie d'ingrédients, qui a été utilisée dans la fabrication d'une denrée alimentaire, est mentionnée conformément aux dispositions du présent article.

§ 2. La mention visée au § 1er est obligatoire:

- a) lorsque l'ingrédient ou la catégorie d'ingrédients dont il s'agit figure dans la dénomination de vente ou est généralement associé avec la dénomination de vente par le consommateur;
- b) lorsque l'ingrédient ou la catégorie d'ingrédients dont il s'agit est mis en relief dans l'étiquetage par des mots, des images ou une représentation graphique;
- c) lorsque l'ingrédient ou la catégorie d'ingrédients dont il s'agit est essentiel pour caractériser une denrée alimentaire et la distinguer des denrées avec lesquelles elle pourrait être confondue en raison de sa dénomination ou de son aspect.

§ 3. Les dispositions du § 2 ne s'appliquent pas:

- a) à un ingrédient ou à une catégorie d'ingrédients:
  - dont le poids net égoutté est indiqué conformément à l'article 8, § 3,
  - dont la quantité doit déjà figurer dans l'étiquetage en vertu de dispositions réglementaires,
  - qui est utilisé à faible dose aux fins d'aromatisation,
  - qui, tout en figurant dans la dénomination de vente, n'est pas susceptible de déterminer le choix du consommateur dès lors que la variation de quantité n'est pas essentielle pour caractériser la denrée alimentaire ou n'est pas de nature à la distinguer d'autres denrées similaires;
- b) lorsque des dispositions réglementaires spécifiques déterminent de manière précise la quantité de l'ingrédient ou de la catégorie d'ingrédients sans en prévoir l'indication sur l'étiquette;
- c) dans les cas visés à l'article 4, § 1er, d) et e);
- d) à la mention "avec édulcorant(s)" ou "avec sucre(s) et édulcorant(s)" accompagnant la dénomination de vente d'une denrée alimentaire conformément aux dispositions de l'article 2, § 3 et du point III de l'annexe;
- e) aux mentions relatives à l'adjonction de vitamines et minéraux dans le cas où ces substances font l'objet d'un étiquetage nutritionnel.

§ 4. La quantité mentionnée, exprimée en pourcentage, correspond à la quantité du ou des ingrédients au moment de leur mise en oeuvre.

Par dérogation à ce principe, les dispositions suivantes s'appliquent à l'indication des quantités d'ingrédients:

a) la quantité mentionnée, pour des denrées alimentaires ayant subi une perte d'humidité suite à un traitement thermique ou autre, correspond à la quantité du ou des ingrédients mis en oeuvre, rapportée au produit fini. Cette quantité est exprimée en pourcentage.

Toutefois, lorsque la quantité d'un ingrédient ou la quantité totale de tous les ingrédients exprimée dans l'étiquetage dépasse 100 %, le pourcentage est remplacé par l'indication du poids du ou des ingrédients utilisés pour la préparation de 100 grammes de produit fini;

b) la quantité des ingrédients volatils est indiquée en fonction de leur importance pondérale dans le produit fini;

c) la quantité des ingrédients utilisés sous une forme concentrée ou déshydratée et reconstitués pendant la fabrication peut être indiquée en fonction de leur importance pondérale avant la concentration ou la déshydratation;

d) lorsqu'il s'agit d'aliments concentrés ou déshydratés auxquels il faut ajouter de l'eau, la quantité des ingrédients peut s'exprimer en fonction de leur importance pondérale dans le produit reconstitué.

§ 5. La mention visée au § 1er 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 avec la catégorie d'ingrédients dont il s'agit.

§ 6. Le présent article s'applique sans préjudice des règles relatives à l'étiquetage nutritionnel des denrées alimentaires.

**Art. 6.** § 1er. La date de durabilité minimale est annoncée par la mention:

- "A consommer de préférence avant le....." lorsque la date comporte l'indication du jour,
- "A consommer de préférence avant fin....." dans les autres cas.

§ 2. Les mentions prévues au § 1er sont accompagnées:

- soit de la date elle-même,
- soit de l'indication de l'endroit où cette date figure dans l'étiquetage.

En cas de besoin, ces mentions sont complétées par l'indication des conditions de conservation dont le respect permet d'assurer la durabilité indiquée.

§ 3. La date de durabilité minimale se compose de l'indication, en clair et dans l'ordre, du jour, du mois et de l'année.

Toutefois, pour les denrées alimentaires:

- dont la durabilité est inférieure à trois mois, l'indication du jour et du mois suffit;
- dont la durabilité est supérieure à trois mois, mais n'excède pas dix-huit mois, l'indication du mois et de l'année suffit;
- pour les denrées alimentaires dont la durabilité est supérieure à dix-huit mois, l'indication de l'année suffit.

§ 4. La mention de la date de durabilité minimale n'est pas requise dans le cas:

- des fruits et légumes frais, y compris les pommes de terre, qui n'ont pas fait l'objet d'un épluchage, d'un coupage ou d'autres traitements similaires. Cette dérogation ne s'applique pas aux graines germantes et denrées similaires tels que les jets de légumineuses;
- des vins, vins de liqueur, vins mousseux, vins aromatisés et des denrées similaires obtenues à partir de fruits autres que le raisin ainsi que des boissons relevant des codes NC 2206 00 91, 2206 00 93 et 2206 00 99 et fabriquées à partir de raisin ou de moût de raisin;



- des boissons titrant 10 % ou plus en volume d'alcool;
- des boissons rafraîchissantes non alcoolisées, jus de fruits, nectars de fruits et boissons alcoolisées dans des récipients individuels de plus de 5 litres, destinés à être livrés aux collectivités;
- des produits de la boulangerie et de la pâtisserie qui, de par leur nature, sont normalement consommés dans le délai de vingt-quatre heures après la fabrication;
- des vinaigres;
- du sel de cuisine;
- des sucres à l'état solide;
- des produits de confiserie consistant presque uniquement en sucres aromatisés et/ou colorés;
- des gommes à mâcher et produits similaires à mâcher;
- des doses individuelles de glaces alimentaires.

**Art. 7.** § 1er. Dans le cas de denrées alimentaires microbiologiquement très périssables et qui de ce fait sont susceptibles après une courte période, de présenter un danger immédiat pour la santé humaine, la date de durabilité minimale est remplacée par la date limite de consommation.

§ 2. La date limite de consommation est annoncée par la mention:

- "à consommer jusqu'au".

Cette mention est accompagnée:

- soit de la date elle-même;
- soit de l'indication de l'endroit où cette date figure dans l'étiquetage.

Ces mentions sont complétées par l'indication des conditions de conservation dont le respect permet d'assurer la durabilité indiquée.

§ 3. La date limite de consommation se compose de l'indication en clair et dans l'ordre, du jour, du mois et éventuellement de l'année.

**Art. 8.** § 1er. La quantité nette est exprimée:

- a) en unité de volume pour les denrées alimentaires liquides en utilisant le litre, le centilitre ou le millilitre;
- b) en unité de masse pour les autres denrées alimentaires en utilisant le kilogramme ou le gramme. Pour le yaourt et autres laits fermentés, ainsi que pour les sauces condimentaires, émulsionnées ou non, la quantité nette peut être exprimée soit en unités de volume, soit en unités de masse. Pour les potages qui ne sont pas prêts à l'emploi, l'indication en unité de masse peut être remplacée par une indication en unité de volume après préparation selon le mode d'emploi.

§ 2. Par dérogation à l'article 2, § 1er, 9° l'indication de la quantité nette n'est pas requise pour les denrées alimentaires:

- a) soumises à des pertes considérables de leur volume ou de leur masse et qui sont vendues à la pièce ou pesées devant l'acheteur;
- b) dont la quantité nette est inférieure à 5 grammes ou 5 millilitres. Toutefois, cette disposition ne s'applique pas dans le cas des épices et autres plantes aromatiques;
- c) normalement vendues à la pièce sous réserve que le nombre de pièces puisse être vu clairement et facilement compté de l'extérieur ou, à défaut, que ce nombre soit indiqué dans l'étiquetage.

§ 3. Lorsqu'une denrée alimentaire solide est présentée dans un liquide de couverture, le poids net égoutté de cette denrée alimentaire doit également être indiqué.

§ 4. Pour les préemballages constitués de deux ou plusieurs préemballages individuels contenant la même quantité de la même denrée alimentaire, l'indication de la quantité nette est donnée en mentionnant la quantité nette contenue dans chaque emballage individuel et leur nombre total.

Toutefois, ces mentions ne sont pas obligatoires lorsque le nombre total des emballages individuels peut être clairement vu et facilement compté de l'extérieur et lorsqu'au moins une indication de la quantité nette contenue dans chaque emballage individuel peut être vue clairement de l'extérieur.

§ 5. Pour les préemballages constitués de deux ou plusieurs emballages individuels, qui ne sont pas considérés comme unité de vente, l'indication de la quantité nette est donnée en mentionnant la quantité nette totale et le nombre total des emballages individuels.

**Art. 9.** § 1er. 1° Le titre alcoométrique volumique est déterminé à 20 °C.

2° Le chiffre correspondant au titre alcoométrique comporte au maximum une décimale. Il est suivi du symbole "% vol" et peut être précédé du terme "alcool" ou de l'abréviation "alc."

§ 2. Les tolérances, en plus et en moins, qui sont accordées pour la mention du titre alcoométrique, exprimées en valeurs absolues, sont les suivantes:

- a) pour les boissons non reprises ci-après: 0,3 % vol;
- b) pour les bières d'un titre alcoométrique non supérieur à 5,5 % vol, pour les boissons relevant de la sous-position 22.07 B II du tarif douanier commun et fabriquées à partir de raisin: 0,5 % vol;
- c) pour les bières d'un titre alcoométrique supérieur à 5,5 %, pour les boissons relevant de la sous-position 22.07 B I du tarif douanier commun et fabriquées à partir de raisin, pour les cidres, les poirés et les autres boissons fermentées similaires issues de fruits autres que le raisin, éventuellement pétillantes ou mousseuses, pour les boissons à base de miel fermenté: 1 % vol;
- d) pour les boissons contenant des fruits ou parties de plantes en macération: 1,5 % vol.

§ 3. Les tolérances prévues au § 1er s'appliquent sans préjudice des tolérances résultant de la méthode d'analyse utilisée pour la détermination du titre alcoométrique.

§ 4. La mention de la densité primitive du moût ainsi que toute mention relative à un titre alcoométrique autre que le titre alcoométrique volumique sont interdites.

**Art. 10.** § 1er. Les mentions prescrites à l'article 2, § 1er, 1° à 10° doivent être apposées de façon visible, clairement lisible et indélébile sur le préemballage ou sur une étiquette liée à celui-ci.

Elles ne doivent en aucune façon être dissimulées, voilées ou séparées par d'autres indications ou images.

§ 2. Par dérogation aux dispositions du § 1er, 1er alinéa et lorsque les denrées alimentaires préemballées sont destinées:

- au consommateur final, mais commercialisées à un stade antérieur à la vente à celui-ci et lorsque ce stade n'est pas la vente à une collectivité,

ou

- à être livrées aux collectivités pour y être préparées, transformées, fractionnées ou débitées, les mentions prévues au § 1er peuvent ne figurer que sur les documents commerciaux se référant à ces denrées lorsqu'il est assuré que ces documents, comportant toutes les mentions d'étiquetage, soit accompagnent les denrées alimentaires auxquelles ils se rapportent, soit ont été envoyés avant la livraison ou en même temps que celle-ci.

Dans ce cas, les mentions prévues à l'article 2, § 1er, 1°, 4°, 6° et le cas échéant, celles prévues à l'article 7, figurent également sur l'emballage extérieur dans lequel les denrées alimentaires sont mises dans le commerce.

§ 3. Les mentions prévues à l'article 2, § 1er, 1°, 4°, 8° et 9° doivent figurer dans le même champ visuel.

§ 4. Dans le cas de 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 ainsi que des emballages ou récipients dont la face la plus grande a une surface inférieure à 10 cm<sup>2</sup>, seules les mentions énumérées à l'article 2, § 1er, 1°, 4° et 9° doivent être indiquées.

Les dispositions du § 3 ne s'appliquent pas dans ce cas.

**Art. 11.** Il est interdit d'apporter une quelconque modification à l'indication de la date de durabilité minimale ou de la date limite de consommation telle qu'apposée dans l'étiquetage d'origine.

**Art. 12.** Il est interdit d'utiliser dans l'étiquetage ou à proximité des denrées alimentaires, dans les documents commerciaux ou dans les prospectus ayant trait aux denrées alimentaires, des appellations, des indications, des représentations, des signes ou toute autre forme de présentation de nature à induire le consommateur en erreur, notamment sur la qualité, l'origine ou la provenance de la denrée alimentaire.

**Art. 13.** La mention prévue à l'article 2, 1° doit être reproduite dans le libellé des factures, lettres de voiture ou autres documents commerciaux.

**Art. 14.** Les denrées alimentaires sont déclarées nuisibles au sens de l'article 18 de la loi du 24 janvier 1977 relative à la protection de la santé des consommateurs en ce qui concerne les denrées alimentaires et les autres produits lorsque:

- l'interdiction visée à l'article 11 est d'application;
- les mentions visées à l'article 2, § 1er, 1°, 4°, 5° et 6° sont absentes.

**Art. 15.** Les infractions aux dispositions de l'article 2, § 1er, 1° à 8° et § 3 et des articles 3 à 7 et 9 à 14 du présent arrêté, ayant trait auxdits articles, sont recherchées, poursuivies et punies conformément à la loi précitée du 24 janvier 1977.

**Art. 16.** Les infractions aux dispositions de l'article 2, § 1er, 9° et 10° et § 2 et de l'article 8 du présent arrêté ayant trait auxdits articles sont recherchées, poursuivies et punies conformément à la loi du 14 juillet 1991 sur les pratiques du commerce et sur l'information et la protection du consommateur.

**Art. 17.** L'arrêté royal du 13 novembre 1986 relatif à l'étiquetage des denrées alimentaires préemballées, modifié par les arrêtés royaux des 8 août 1988, 4 septembre 1990, 6 mars 1992, 31 décembre 1992, 13 octobre 1995 et 16 avril 1998, est abrogé.

**Art. 18.** Le présent arrêté entre en vigueur le jour de sa publication au Moniteur belge.

**Art. 19.** Par dérogation, les denrées alimentaires non conformes au présent arrêté mais conformes aux dispositions de l'arrêté royal du 13 novembre 1986, peuvent rester dans le commerce jusqu'au 14 février 2000.

Toutefois, les denrées alimentaires non conformes au présent arrêté et étiquetées avant cette date peuvent rester dans le commerce jusqu'à l'épuisement des stocks.

**Art. 20.** Notre Ministre de la Santé Publique, Notre Ministre des Classes moyennes et Notre Ministre de l'Economie sont chargés, chacun en ce qui le concerne, de l'exécution du présent arrêté.

## ANNEXE

### I. Catégories d'ingrédients pour lesquels l'indication de la catégorie peut remplacer celle du nom spécifique

	Définition	Désignation
1.	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.
2.	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.
3.	Mélanges de farines provenant de deux ou de plusieurs espèces de céréales	"farine", complétée par l'énumération des espèces de céréales dont elle provient par ordre d'importance pondérale décroissante.
4.	Amidon et féculés alimentaires natifs et amidons et féculés alimentaires modifiés par voie physique ou enzymatique	"amidon(s)/fécule(s)".
5.	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)".
6.	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	"fromage(s)".

	cette denrée ne se réfèrent pas à une espèce précise de fromage	
7.	Toutes épices n'excédant pas 2 % en poids de la denrée alimentaire	"épices" ou "mélange d'épices".
8.	Toutes plantes aromatiques ou parties de plantes aromatiques n'excédant pas 2 % en poids de la denrée alimentaire	"plante(s) aromatique(s)" ou "mélange(s) de plantes aromatiques".
9.	Toutes préparations de gommes utilisées dans la fabrication de gomme de base pour les gommes à mâcher	"gomme base".
10.	Chapelure de toute origine	"chapelure".
11.	Toutes catégories de saccharoses	"sucre".
12.	Dextrose anhydre ou monohydraté	"dextrose".
13.	Sirop de glucose et sirop de glucose déshydraté	"sirop de glucose".
14.	Toutes les protéines du lait (caséines, caséinates et protéines du petit lait et du lactosérum) et leurs mélanges	"protéines du lait".
15.	Beurre de cacao de pression, d'expeller ou raffiné	"beurre de cacao".
16.	Tous fruits confits n'excédant pas en poids 10 % de la denrée alimentaire	"fruits confits".
17.	Tout mélange de légumes n'excédant pas 10 % du poids de la denrée alimentaire	"légumes".
18.	Tous les types de vin tels que définis dans le règlement (CEE) n° 822/87 du Conseil	"vin".

**II. a) Catégories d'ingrédients qui sont obligatoirement désignés sous le nom de leur catégorie suivi de leurs noms spécifiques ou du numéro CEE.**

Colorant.  
 Conservateur.  
 Antioxygène.  
 Emulsifiant.  
 Épaississant.  
 Gélifiant.  
 Stabilisant.  
 Exhausteur de goût.  
 Acidifiant.  
 Correcteur d'acidité.  
 Anti-agglomérant.  
 Edulcorant.  
 Poudre à laver.  
 Antimoussant.  
 Agent d'enrobage.  
 Sels de fonte.  
 Agent de traitement de la farine.

Affermissant.  
Humectant.  
Agent de charge.  
Gaz propulseur.

## II. b) Liste des ingrédients qui sont obligatoirement désignés sous le nom de leur catégorie

Amidon modifié: pour les amidons et féculs alimentaires modifiés chimiquement.

## II. c) 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. Le terme "naturel" ou toute expression ayant une signification sensiblement équivalente ne peut être utilisé que pour les arômes dont la partie aromatisante contient exclusivement des substances aromatisantes telles que définies à l'article 1er, § 1er, 2°, a) et/ou des préparations aromatisantes telles que définies à l'article 1er, § 1er, 3° de l'arrêté royal du 24 janvier 1990 relatif aux arômes destinés à être utilisés dans les denrées alimentaires.
3. 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.

## III. Liste des denrées alimentaires dont l'étiquetage doit comporter une ou des mentions obligatoires complémentaires.

Catégories de denrées alimentaires	Mention
1. Denrées alimentaires dont la durabilité a été prolongée par des gaz d'emballage autorisés.	"conditionné sous atmosphère protectrice".
2. Denrées alimentaires contenant un ou des édulcorant(s) autorisé(s).	"avec édulcorant(s)". Cette mention accompagne la dénomination de vente telle que prévue à l'article 2 du présent arrêté.
3. Denrées alimentaires contenant à la fois du ou des sucres ajoutés et un ou des édulcorants autorisés.	"avec sucre(s) et édulcorant(s)". Cette mention accompagne la dénomination de vente telle que prévue à l'article 2 du présent arrêté.
4. Denrées alimentaires contenant de l'aspartame.	"contient une source de phénylalanine.
5. Denrées alimentaires avec une teneur en polyols supérieure à 10 %.	"une consommation excessive peut avoir des effets laxatifs".

#### **IV. Denrées alimentaires qui ne sont pas visées par l'arrêté**

1. Les denrées alimentaires visées à l'article 1er du règlement 1907/90 du Conseil du 26 juin 1990 concernant certaines normes de commercialisation applicables aux oeufs.
2. Les denrées alimentaires visées à l'article 1er de l'arrêté royal du 28 mai 1975 relatif au miel.
3. Les denrées alimentaires visées à l'article 1er sous 1° à 3°, 5° à 9°, 11° et 12°, de l'arrêté royal du 15 janvier 1975 concernant les sucres.
4. Les denrées alimentaires visées à l'article 1er de l'arrêté royal du 28 mai 1975 relatif au cacao et au chocolat.
5. Les pommes de terre visées par l'arrêté royal du 20 septembre 1993 relatif au commerce des pommes de terre de primeur et des pommes de terre de consommation.
6. Les denrées alimentaires visées au titre I, article 1er, sous 1, du règlement (CEE) 2392/89 du Conseil du 24 juillet 1989 établissant les règles générales pour la désignation et la présentation des vins et moûts de raisins.

## Annexe II

### **Description de mentions devant figurer sur les viandes et les poissons préemballés conformément à l'A.R. du 13 septembre 1999**

La présente description est faite sous réserve des dérogations prévues aux articles 3 à 13 de l'A.R. du 13/09/1999

#### **1. Dénomination de vente.**

La dénomination de vente d'une denrée alimentaire est la dénomination prévue pour cette denrée par les dispositions de la Communauté européenne qui lui sont applicables.

En l'absence de dispositions de la Communauté européenne, la dénomination de vente est la dénomination prévue par les dispositions belges législatives, réglementaires ou administratives applicables.

A défaut de ces dispositions, la dénomination de vente est constituée par le nom consacré par les usages belges ou par une description de la denrée alimentaire et, si nécessaire, de son utilisation, qui soit suffisamment précise pour permettre au consommateur d'en connaître la nature réelle et de la distinguer des denrées alimentaires avec lesquelles elle pourrait être confondue.

L'utilisation en Belgique de la dénomination de vente sous laquelle le produit est légalement fabriqué et commercialisé dans l'Etat membre de fabrication est également admise.

La dénomination de vente doit comporter ou être assortie d'une indication de l'état physique dans lequel se trouve la denrée alimentaire ou du traitement spécifique qu'elle a subi (par exemple: en poudre, lyophilisé, surgelé, concentré, fumé), au cas où l'omission de cette indication serait susceptible de créer une confusion dans l'esprit du consommateur.

Toute denrée alimentaire qui a été traitée par rayonnement ionisant doit porter une des mentions suivantes:

- traité par rayonnements ionisants,
- traité par ionisation.

#### **2. Liste des ingrédients.**

Un ingrédient est toute substance, y compris les additifs, utilisée dans la fabrication ou la préparation d'une denrée alimentaire et encore présente dans le produit fini, éventuellement sous une forme modifiée.

La liste des ingrédients est constituée de l'énumération de tous les ingrédients de la denrée alimentaire, dans l'ordre décroissant de leur importance pondérale au moment de leur mise en oeuvre. Elle doit être précédée d'une mention appropriée comportant le mot "ingrédients".

Elle n'est pas requise lorsque la denrée alimentaire est constituée d'un seul ingrédient à condition que la dénomination de vente soit identique au nom de l'ingrédient ou permet de déterminer la nature de l'ingrédient sans risque de confusion. Ainsi, sous les conditions énumérées ci-dessus, elle n'est pas requise pour les viandes fraîches, les viandes hachées et les poissons frais.



Les viandes fraîches, les viandes hachées et les poissons frais sont définis comme des denrées alimentaires non transformées par l'arrêté royal du 1<sup>er</sup> mars 1998 relatif aux additifs autorisés dans les denrées alimentaires.

Les ingrédients subsidiaires, les additifs, les colorants et les arômes autorisés, ainsi que leurs quantités autorisées dans les denrées alimentaires visées par les lois du 5 septembre 1952 relative à l'expertise et au commerce des viandes et du 15 avril 1965 concernant l'expertise et le commerce du poisson, des volailles, des lapins et du gibier et modifiant la loi du 5 septembre 1952 relative à l'expertise et au commerce des viandes, sont mentionnés dans les arrêtés suivants :

- Arrêté royal du 8 juin 1983 concernant la fabrication et le commerce de viande préparée et de préparation de viande (annexe IV).
- Arrêté royal du 8 mars 1985 relatif à la fabrication et au commerce de la viande fraîche hachée moulue (annexe V).
- Arrêté royal du 9 octobre 1996 concernant les colorants destinés à être employés dans les denrées alimentaires.
- Arrêté royal du 1<sup>er</sup> mars 1998 relatif aux additifs autorisés dans les denrées alimentaires.

Seuls les ingrédients subsidiaires, les additifs et les colorants énumérés dans ces arrêtés sont autorisés (liste positive). En d'autres termes ceux qui ne s'y trouvent pas ne sont pas autorisés.

Les ingrédients subsidiaires autorisés, mentionnés dans les arrêtés royaux du 8 juin 1983 et du 8 mars 1985, peuvent être utilisés uniquement dans les denrées alimentaires prévues dans le champ d'application de chacun de ces arrêtés et tel qu'elles y sont définies.

Les additifs, les colorants et arômes autorisés dans les denrées alimentaires visées par les lois du 5 septembre 1952 relative à l'expertise et au commerce des viandes et du 15 avril 1965 concernant l'expertise et le commerce du poisson, des volailles, des lapins et du gibier et modifiant la loi du 5 septembre 1952 relative à l'expertise et au commerce des viandes sont explicités en annexe VI.

### **3. Quantité des ingrédients.**

La quantité de certains ingrédients ou catégories d'ingrédients doit être appliquée conformément à l'article 5 de l'arrêté du 13 /09/1999. Elle s'exprime en en pourcentage.

Un document expliquant les orientations générales relatives à la mise en œuvre du principe de déclaration quantitative des ingrédients dénommé QUID se trouve en annexe III.

### **4. Date de durabilité minimale ou date limite de conservation et conditions particulières de conservation et d'utilisation .**

La date de durabilité minimale est définie comme la date jusqu'à laquelle une denrée alimentaire conserve ses propriétés spécifiques dans des conditions de conservation appropriées.

La date de durabilité minimale se compose de l'indication, en clair et **dans l'ordre, du jour, du mois et de l'année** et est annoncée par la mention:

- "*A consommer de préférence avant le.....*" lorsque la date comporte l'indication du jour,

- "*A consommer de préférence avant fin.....*" dans les autres cas.

Ces mentions sont accompagnées soit de la date elle-même, soit de l'indication de l'endroit où cette date figure dans l'étiquetage.

Si la durabilité est :

- inférieure à trois mois, l'indication du jour et du mois suffit;
- supérieure à trois mois, mais n'excède pas dix-huit mois, l'indication du mois et de l'année suffit;
- supérieure à dix-huit mois, l'indication de l'année suffit.

En cas de besoin, ces mentions sont complétées par l'indication des conditions de conservation dont le respect permet d'assurer la durabilité indiquée.

La date de durabilité minimale est remplacée par la date limite de consommation dans le cas de denrées alimentaires microbiologiquement très périssables et qui de ce fait sont susceptibles après une courte période, de présenter un danger immédiat pour la santé humaine. Celle-ci doit donc être utilisée pour les viandes fraîches, les viandes hâchées, les préparations de viandes et les poissons frais.

La date limite de consommation se compose de l'indication en clair et dans l'ordre, du jour, du mois et éventuellement de l'année et est annoncée par la mention "*à consommer jusqu'au....*". accompagnée soit de la date elle-même, soit de l'indication de l'endroit où cette date figure dans l'étiquetage.

Ces mentions sont complétées par l'indication des conditions de conservation dont le respect permet d'assurer la durabilité indiquée.

## **5. Quantité nette.**

La quantité nette est exprimée:

- a) en unité de volume pour les denrées alimentaires liquides en utilisant le litre, le centilitre ou le millilitre;
  - b) en unité de masse pour les autres denrées alimentaires en utilisant le kilogramme ou le gramme.
- Pour les potages qui ne sont pas prêts à l'emploi, l'indication en unité de masse peut être remplacée par une indication en unité de volume après préparation selon le mode d'emploi.

## **Annexe III**

III/5260-rev5 /98 - FR  
21 décembre 1998

**Orientations Générales relatives à la mise en oeuvre du principe de la déclaration quantitative des ingrédients (QUID) – Article 7 de la directive 79/112/CEE tel que modifié par la directive 97/4/CE**

**Orientations Générales relatives à la mise en œuvre du principe de la déclaration quantitative des ingrédients (QUID) – Article 7 de la directive 79/112/CEE tel que modifié par la directive 97/4/CE**

**Remarques préliminaires**

1. Le présent document a été établi de commun accord entre les services de la Commission et les représentants des Etats membres dans le but de fournir des orientations informelles pour la mise en œuvre des principes fixés à l'article 7 de la directive 79/112/CEE modifié par la directive 97/4/CE relatifs à la déclaration quantitative des ingrédients (QUID).
2. Les exemples ne sont fournis qu'à titre d'illustration
3. Les orientations et exemples donnés dans ce document ne peuvent être considérées comme une interprétation officielle de la législation, qui incombe uniquement au pouvoir judiciaire, en l'occurrence les tribunaux nationaux et la Cour de Justice des Communautés européennes.

## **CHAMP D'APPLICATION DU QUID**

### *Application Générale*

1. En principe, le QUID sera obligatoire pour toutes les denrées alimentaires y compris les boissons comprenant plus d'un ingrédient. Certaines exceptions sont prévues.
2. Sont aussi concernés les produits actuellement exemptés de l'indication d'une liste d'ingrédients; pour ces denrées, la quantité de l'ingrédient devra être indiquée dans ou à proximité immédiate de la dénomination de vente sauf si une liste d'ingrédients est mentionnée volontairement sur l'étiquetage auquel cas la quantité pourra apparaître dans la liste. Par contre, le QUID ne s'applique pas aux denrées qui sont réglementées au niveau communautaire et auxquelles la directive 79/112/CEE ne s'appliquent pas (encore), tels que les produits visés par la directive 73/241/CEE (produits de cacao et de chocolat).
3. En vertu de l'article 12 de la directive 79/112/CEE, les États membres peuvent choisir les règles d'étiquetage qu'ils appliquent aux denrées alimentaires non préemballées ou préemballées en vue d'une vente directe. Cette disposition s'applique aussi au QUID relatif à ces denrées.
4. L'obligation du QUID ne s'applique pas aux éléments naturellement présents dans les denrées alimentaires et qui n'y ont pas été ajoutés au titre d'ingrédients. À titre d'exemple, citons la caféine (dans le café), les vitamines et les minéraux (dans les jus de fruits).

## **L'INDICATION DU QUID EST REQUIS DANS LES CAS SUIVANTS :**

***“... lorsque l'ingrédient ou la catégorie d'ingrédients dont il s'agit figure dans la dénomination de vente ou est généralement associé avec la dénomination de vente par le consommateur.”***

Article 7, paragraphe 2 a),  
directive 97/4/CE

5. La première partie de cette disposition exige le QUID

- (a) lorsque l'ingrédient dont il s'agit figure dans la dénomination de vente (par exemple, “pizza au jambon et aux champignons”, “yaourt aux fraises”, “mousse de saumon”, « crème glacée au chocolat »)\*

\* dans ces cas, ce sont les ingrédients soulignés dont la quantité doit être indiquée.

ou

- (b) lorsque la catégorie d'ingrédient dont il s'agit figure dans la dénomination de vente (exemples : pâté de légumes en croûte, bâtonnets de poisson panés, pâté aux noix, glace à l'eau aux fruits ou tourte aux fruits\*)

\* dans ces cas, le QUID ne doit porter que sur la quantité totale de légumes, de poisson, de noix ou de fruits dans le produit.

Par catégories d'ingrédients, il faut entendre le termes générique dont l'usage est autorisé par l'annexe 1 de la directive 79/112/CE en tant que noms d'ingrédients et tout terme générique analogue qui, bien que ne figurant pas sur les listes d'ingrédients en tant que nom autorisé pour des ingrédients, est utilisé légalement ou habituellement dans la dénomination d'une denrée alimentaire

Il existe, dans les Etats membres, des produits alimentaires dont les dénominations font référence à des ingrédients qui n'y sont pas présents. Dans ce cas, l'obligation du QUID ne s'applique pas. Outre certaines des dénominations figurant dans la décision modifiée de la commission du 28 octobre 1988, prise en application du règlement (CEE) N°1898/87 concernant la protection de la dénomination du lait et des produits laitiers, on peut également citer : «water biscuit», « Teegebäck », « Schinkenbrot », « Caviar d'aubergines ». En tout état de cause, le nombre de denrées susceptibles d'entrer dans cette catégorie est restreint.

Lorsqu'un ingrédient composé apparaît dans la dénomination ( ex : biscuit fourré à la crème), c'est le % de l'ingrédient composé qu'il faut indiquer. Dans le cas où un ingrédient de l'ingrédient composé est cité, il faut aussi mentionner son pourcentage ( ex : biscuit fourré à la crème aux œufs).

6. Dans sa deuxième partie, cette disposition exige le QUID pour les produits dont les ingrédients ou catégories d'ingrédients sont généralement associés avec la dénomination de vente par le consommateur. Cette disposition s'appliquera très probablement aux cas dans lesquels les produits sont décrits par des noms d'usage sans dénomination descriptive supplémentaire. Pour disposer d'un critère permettant de déterminer quels sont les ingrédients pouvant habituellement être associés à un produit uniquement identifié par un nom d'usage, il peut être utile de se demander quelle pourrait être une dénomination descriptive pour le produit en question si cette description était requise. Le QUID devrait alors s'appliquer aux ingrédients principaux ou ceux ayant une certaine valeur à condition qu'ils ne bénéficient pas d'une exemption.

L'interprétation de cette disposition ne doit pas aboutir à associer à chaque dénomination de vente d'une denrée alimentaire un ingrédient spécifique, avec pour conséquence de devoir indiquer le QUID de cet ingrédient. Par exemple, l'indication de la quantité de pommes utilisé dans la préparation du cidre n'est pas requise. De même, cette disposition ne rend pas systématiquement obligatoire l'indication de la quantité de viande pour les produits comme le jambon.

Exemples :

<b>Produit</b>	<b>Exemple de dénomination descriptive</b>	<b>QUID pour :</b>
<i>“Lancashire hot pot”</i>	Viande de mouton et pommes de terre, avec oignon, carottes et sauce	<i>Viande de mouton</i>
<i>“chilli con carne”</i>	Viande de boeuf hachée, haricots rouges, tomates, poivrons, oignons et piments	<i>Viande hachée de bœuf</i>
<i>« Forloren skildpadde »</i>	Viande de veau, boulettes de viande hachée et boulettes de poissons avec des oignons, des carottes et de la sauce au Sherry	<i>Viande veau</i>
<i>« Boudoir »</i>	Biscuit aux oeufs	<i>Œufs</i>
<i>« Brandade »</i>	Plat à base de pommes de terre et de morue	<i>Morue</i>
<i>« Cassoulet »</i>	Plat à base de haricots blanc, saucisses et morceaux de viande	<i>Viande</i>
<i>« Königinpastete »</i>	ragoût de veau aux asperges et champignons en croûte	<i>viande de veau</i>
<i>« Königsberger Klopse »</i>	boulettes de viande hachée cuites à la sauce blanche aux câpres	<i>viande</i>

« <i>Gulaschsuppe</i> »	soupe à la viande de boeuf aux oignons et paprika	<i>viande de bœuf</i>
« <i>Hutspot</i> »	plat à base principalement de carottes et oignons	<i>carottes et oignons</i>
« <i>Kåldolmar</i> »	feuille de chou pliée et fourrée avec de la viande hachée et du riz	<i>Viande</i>
« <i>Kroppkakor</i>	boulettes de pâte préparée à base de pommes de terre et de farine de blé et fourrée avec du porc haché frit et fumé	<i>porc</i>
« <i>Janssonin kiusaus</i> »	ou plat à base de pommes de terre et d'anchois	<i>Anchois</i>
« <i>Janssons frestelse</i> »		

<p><b>“... lorsque l’ingrédient ou la catégorie d’ingrédients dont il s’agit est mise en relief dans l’étiquetage par des mots, des images ou une représentation graphique.”</b></p>	<p>Article 7, paragraphe 2 b), directive 97/4/CE</p>
--	--

7. Cette exigence s’appliquera notamment :

(i) lorsqu’un ingrédient particulier est mis en relief sur l’étiquetage ailleurs que dans la dénomination de vente de la denrée concernée, par exemple au moyen de mentions telles que

- “avec du poulet”
- “fait au beurre”
- “avec de la crème fraîche”

ou par le recours à des caractères de tailles, de couleurs et/ou de styles différents pour mentionner des ingrédients particuliers sur l’étiquetage ailleurs que dans le nom du produit;

(ii) lorsqu’une représentation graphique est utilisée pour souligner de manière sélective un ou plusieurs ingrédients. Par exemple :

- ragoût de poisson, avec une image ou une illustration très visible présentant uniquement une sélection des poissons utilisés.

(iii) lorsqu’un ingrédient est mis en relief au moyen d’une image évoquant son origine. Par exemple :

- image ou dessin d’une vache pour mettre en relief des ingrédients d’origine laitière : lait, beurre



Cette disposition concernant les ingrédients mis en relief ne devrait pas être appliquée, par exemple :

- lorsqu'une image représente la denrée alimentaire vendue; lorsqu'une représentation graphique sert à suggérer des manières d'accommoder la denrée en question \*, à condition que cette illustration soit sans équivoque et ne comporte pas d'autres mises en relief du produit vendu ou/et de certains de ses ingrédients; \*(par exemple : une illustration de la denrée concernée présentée avec d'autres produits pouvant l'accompagner)
- lorsque l'image représente l'ensemble des constituants de la denrée sans mise en relief de l'un d'entre eux ( ex : image de tous les légumes utilisés dans un potage)
- lorsqu'il s'agit d'un mélange alimentaire et que la représentation graphique illustre la manière de préparer ce produit conformément au mode d'emploi;

***“... lorsque l'ingrédient ou la catégorie d'ingrédients dont il s'agit est essentielle pour caractériser une denrée alimentaire et la distinguer des produits avec lesquels elle pourrait être confondue en raison de sa dénomination ou de son aspect.”***

Article 7, paragraphe 2 c,  
directive 97/4/CE

8. Cette disposition vise à satisfaire les exigences des consommateurs des États membres dans lesquels la composition de certaines denrées alimentaires est réglementée et/ou lorsque les consommateurs associent une composition spécifique à certaines dénominations.
9. La gamme de produits susceptibles d'entrer dans cette catégorie est très restreinte, ces dispositions visant les produits dont la composition peut différer sensiblement d'un État membre à l'autre mais qui sont généralement commercialisés sous le même nom. Les exemples actuellement évoqués lors des discussions de la directive et de sa mise en œuvre sont les suivants :
  - mayonnaise
  - massepain.

10. Pour que cette disposition entraîne l'obligation d'indiquer le QUID, deux conditions doivent être réunies : l'ingrédient ou la catégorie d'ingrédients doivent être d'une importance essentielle, à la fois

- pour caractériser l'aliment; et
- pour le distinguer d'autres produits avec lesquels il pourrait être confondu en raison de son nom ou de son apparence.

**L'INDICATION DU QUID N'EST PAS REQUISE DANS LES CAS SUIVANTS :**

***“... un ingrédient ou une catégorie d'ingrédients dont le poids net égoutté est indiqué conformément à l'article 8, paragraphe 4.”***

Article 7, paragraphe 3 a), premier tiret, directive 97/4/CE

11. L'article 8, paragraphe 4 de la directive 79/112/CEE impose, dans le cas d'une denrée alimentaire solide présentée dans un liquide de couverture, l'obligation d'indiquer dans l'étiquetage le poids net de la denrée préemballée ainsi que son poids net égoutté.

12. Au sens de l'article 8, paragraphe 4, on entend par “liquide de couverture”, les produits ci-après, éventuellement en mélanges entre eux ou congelés ou surgelés :

- eau
- saumure;
- vinaigre;
- jus de fruits ou de légumes dans les cas de fruits ou de légumes en conserve;
- solutions aqueuses contenant des sels, des acides alimentaires, des sucres ou d'autres substances édulcorantes.

13. Les produits dont l'étiquetage comporte l'indication du poids net et du poids net égoutté, conformément aux dispositions de l'article 8, paragraphe 4, sont exemptés de l'obligation d'une déclaration quantitative distincte, la quantité de l'ingrédient ou de la catégorie d'ingrédients pouvant être déduite des poids indiqués.

Exemple : thon au naturel, ananas au sirop,

Lorsque l'étiquetage de produits présentés dans un liquide de couverture ne figurant pas à l'article 8 paragraphe 4 comporte à titre volontaire la mention du PNE, l'indication du QUID n'est pas requise.

Exemple : thon/sardine à l'huile

14. Cette dérogation ne s'applique pas dans les cas de produits contenant un mélange d'ingrédients, lorsque l'un ou plusieurs de ces ingrédients sont cités dans la dénomination ou mis en relief d'une façon ou d'une autre ; en effet leur teneur **de** chaque ingrédient ne peut pas être calculée à partir des indications de poids déjà données. Le QUID ne s'applique toutefois pas dans le cas de fruits ou légumes dont aucun ne prédomine en poids ( voir dérogation paragraphe 23).

***“...ingrédients ou catégories d'ingrédients, dont la quantité doit déjà figurer sur l'étiquetage en vertu de dispositions communautaires.”***

Article 7, paragraphe 3 a), deuxième tiret.  
directive 97/4/CE

15. La législation communautaire visée ici est présentée à l'annexe A. Il n'y a pas d'obligation d'indiquer le QUID lorsque cette législation prévoit déjà l'indication de quantités d'ingrédients ou de catégorie d'ingrédients sur l'étiquetage. Toutefois, en ce qui concerne les nectars et les confitures, la mention dans la dénomination de vente de deux ou plusieurs fruits implique l'indication du % de ces ingrédients.

***“...ingrédient ou catégorie d'ingrédients utilisés à faible dose aux fins de l'aromatisation.”***

Article 7, paragraphe 3 a), troisième tiret.  
directive 97/4/CE

16. Cette dérogation est applicable indépendamment de la présence ou non d'une représentation graphique sur l'étiquette. Il est bien entendu que l'étiquetage doit être conforme à la réglementation concernant l'utilisation du terme « arôme » (directive 88/388/CEE).

17. La dérogation n'est pas limitée aux arômes au sens de la directive 88/388/CEE mais s'applique aussi à tout ingrédient (ou catégorie d'ingrédient) utilisé en faible quantité pour aromatiser une denrée alimentaire (par exemple ail, herbes ou épices).

18. La notion de « faible dose » est laissée à l'appréciation des Etats membres.

Exemples : pain à l'ail , chips arôme crevettes

***“...ingrédient ou catégorie d’ingrédients qui, tout en figurant dans la dénomination de vente, n’est pas susceptible de déterminer le choix du consommateur de l’État membre de commercialisation, dès lors que la variation de quantité n’est pas essentielle pour caractériser la denrée alimentaire ou de nature à la distinguer d’autres produits similaires.”***

Article 7, paragraphe 3 a), quatrième tiret.  
directive 97/4/CE

19. Cette disposition prévoit une exemption de l’obligation du QUID dans les cas où la quantité d’un ingrédient mentionné dans le nom d’une denrée alimentaire n’influence pas la décision d’achat du consommateur.
20. Cette dérogation ne s’applique que dans les cas déjà décrits, dans lesquels le nom de l’ingrédient apparaît dans la dénomination de la denrée. Elle s’applique également lorsque la formulation utilisée dans la dénomination est répétée sur différentes faces de l’emballage du produit. Elle ne s’applique pas si la dénomination de l’ingrédient est mise en relief et notamment lorsque celle-ci figure, autre part que dans la dénomination de vente, au sein de mentions attirant l’attention de l’acheteur sur la présence de cet ingrédient.
21. Les types de denrées concernés par cette dérogation ont fait l’objet de discussion par les États membres et la Commission au cours des négociations préalables à l’adoption de la directive. Une déclaration commune à la Commission et aux États membres comporte une liste non exhaustive de produits visés par cette dérogation. Il s’agit de :
- malt whiskey/whisky
  - liqueurs et eaux de vies de fruits
  - pain de seigle ( préparé exclusivement avec de la farine de seigle)

Il est bien entendu que d’autres produits pourront bénéficier de cette exemption.

***“... lorsque les dispositions communautaires spécifiques déterminent de manière précise la quantité de l’ingrédient ou de la catégorie d’ingrédient, sans en prévoir l’indication sur l’étiquetage.”***

Article 7, paragraphe 3 b),  
directive 97/4/CE

22. À notre connaissance, il n’existe pas de disposition communautaire prévoyant précisément les quantités d’ingrédients mais n’en exigeant pas l’indication sur l’étiquetage. L’imposition d’une quantité minimale d’un ingrédient ne permet pas l’utilisation de cette exemption dans la mesure où l’article 7 spécifie que la détermination doit être faite de manière précise.

***“... dans les cas visés à l’article 6, paragraphe 5, point a) cinquième tiret, de la directive 79/112/CEE”***

Article 7, paragraphe 3 c),  
directive 97/4/CE

23. Le QUID n’est pas nécessaire dans le cas de denrées qui sont :

- des mélanges de fruits ou de légumes, ou
- des mélanges d’épices ou de plantes aromatiques,

dans lesquels aucun ingrédient ne prédomine en poids de manière significative.

### **EXPRESSION DE LA QUANTITE**

***“la quantité mentionnée, exprimée en pourcentage, correspond à la quantité du ou des ingrédients au moment de leur mise en œuvre. Toutefois, des dispositions communautaires peuvent prévoir des dérogations à ce principe pour certaines denrées alimentaires. Ces dispositions sont arrêtées selon la procédure prévue à l’article 17.”***

Article 7, paragraphe 4,  
directive 97/4/CE

24. La quantité d’ingrédients mentionnée est calculée sur la base de la recette au moment de l’incorporation des ingrédients; c’est aussi de cette manière qu’est déterminé l’ordre dans la liste des ingrédients (article 6 paragraphe 5 a)). L’article 6 paragraphe 5 prévoit un certain nombre de dérogations à ce principe notamment pour les aliments et ingrédients concentrés et déshydratés. il s’avère nécessaire de prévoir des dérogation similaires pour l’expression du QUID.

25. L’indication du QUID porte sur les ingrédients tels qu’ils sont identifiés dans la liste d’ingrédients. Par exemple, des ingrédients identifiés par des termes comme “poulet”, “lait”, “oeuf”, “banane” doivent être quantifiés sous leur forme crue/entière, du fait que les termes utilisés ne contiennent aucune indication sur un traitement subi et supposent l’utilisation du produit de base. Les ingrédients identifiés par des dénominations indiquant qu’ils ont été utilisés autrement que sous leur forme crue/entière, comme par exemple “poulet rôti”, “lait en poudre”, “fruits confits”, doivent faire l’objet de la mention quantifiée normale. La mention des ingrédients transformés pourrait être accompagnée de mentions “équivalent cru”, qui aideraient le consommateur à comparer des produits semblables dans lesquels les ingrédients sont mis en œuvre de manière différente.

26. L'article 6 paragraphe 5 point a) précise que l'eau ajoutée ou les ingrédients volatils sont indiqués dans la liste des ingrédients en fonction de son importance pondérale dans le produit fini. De plus, l'eau peut ne pas être prise en considération si en poids elle n'excède pas 5 % du produit fini. Par souci de cohérence, il faut tenir compte de cette disposition pour le calcul de la quantité des ingrédients d'une denrée à laquelle de l'eau a été ajoutée.
27. Les quantités indiquées sur l'étiquetage désignent la quantité moyenne de l'ingrédient ou de la catégorie d'ingrédient à mentionner. Par quantité moyenne de l'ingrédient ou la catégorie d'ingrédient on entend la quantité d'ingrédient ou de catégorie d'ingrédient obtenue en respectant les prescriptions de la recette et une bonne pratique de fabrication, compte tenu des variations qui se produisent dans le cadre de bonne pratique de production..

### **POSITION DU QUID**

***“La mention visée au paragraphe 1 figure soit dans la dénomination de vente de la denrée alimentaire, soit à proximité immédiate de cette dénomination, soit sur la liste des ingrédients en rapport avec l'ingrédient ou la catégorie d'ingrédients dont il s'agit.”***

Article 7, paragraphe 5,  
directive 97/4/CE

28. L'indication requise doit accompagner la dénomination de la denrée ou figurer sur la liste des ingrédients. Toutefois, dans le cas de catégories d'ingrédients non reprises à l'annexe I de la directive 79/112/CEE et qui donc ne peuvent apparaître telles quelles dans la liste des ingrédients, la quantité de ces catégories doit accompagner la dénomination de vente.
29. Dans le cas où cette indication doit accompagner la dénomination, aucune disposition n'exige que cette mention figure sur la face principale de l'emballage ou sur l'étiquette principale, ou que ses caractères soient d'une dimension particulière. Il suffit donc que l'indication soit donnée une fois en association avec la dénomination légale, lorsque cela est préférable pour des raisons pratiques, à condition que l'information soit facilement visible, clairement lisible et

## ETIQUETAGE NUTRITIONNEL

*“Le présent article s’applique sans préjudice des règles communautaires relatives à l’étiquetage nutritionnel des denrées alimentaires.”*

Article 7, paragraphe 6  
directive 97/4/CE

30. Le QUID ne peut remplacer l’étiquetage nutritionnel.

**ANNEXE A ( voir point 15 des orientations)**

**RÉGLEMENTATIONS COMMUNAUTAIRES**

Directive du Conseil 93/77/CEE	Jus de fruits et certains produits analogues (Article 10 paragraphe 4 d) : teneur en fruit pour les nectars)
Directive du Conseil 79/693/CEE	Confitures, gelées et marmelades de fruits, ainsi que crème de marrons
Règlement du Conseil n° 2991/94	Normes pour les matières grasses tartinables.( article 3)



## Annexe IV

### ARRETE ROYAL du 8 JUIN 1983

concernant la fabrication et le commerce de viande préparée et de préparations de viande  
(Mon. 20.VII.1983)

Modifications:

- A.R. 13 avril 1989 (Mon. 27.V.1989)
- A.R. 9 février 1990 (Mon. 14.IV.1990)
- A.R. 5 juin 1992 (Mon. 28.VII.1992)
- A.R. 16 juillet 1992 (Mon. 9.IX.1992)
- A.R. 14 décembre 1994 (Mon. 3.II.1995)
- A.R. 1er mars 1998 (Mon. 3.VII.1998)

Vu la loi du 14 juillet 1971 sur les pratiques du commerce;

Vu la loi du 24 janvier 1977 relative à la protection de la santé des consommateurs en ce qui concerne les denrées alimentaires et les autres produits, notamment l'article 2;

Vu l'avis de la Commission consultative en matière de denrées alimentaires;

Vu les lois sur le Conseil d'Etat, coordonnées le 12 janvier 1973, notamment l'article 3, § 1er, modifié par la loi ordinaire du 9 août 1980;

Vu l'urgence;

Considérant que la composition des viandes préparées et des préparations de viandes doit être soumise sans délai à des normes afin que ces denrées alimentaires de base offertes en vente aux consommateurs donnent des garanties suffisantes, dans le domaine nutritionnel, d'une nourriture équilibrée et saine,

**Art. 1er.** § 1er. Pour l'application du présent arrêté, on entend par:

1° Viande préparée: la denrée qui a subi un traitement de conservation [...] et qui est composée de parties ni moulues, ni hachées, propres à la consommation humaine et provenant des animaux des espèces bovine, ovine, caprine, porcine, des solipèdes, volailles, lapins et du gibier, à l'exception du sang.

(A.R. 13.IV.1989)

2° Préparation de viande: la denrée, qui a subi un traitement de conservation [...] et qui est composée de sang ou d'autres parties hachées ou moulues, propres à la consommation humaine et provenant des animaux des espèces bovine, ovine, caprine, porcine, des solipèdes, volailles, lapins et du gibier.

(A.R. 13.IV.1989)

[Comme traitements en vue de la conservation tels que visés sous 1° et 2°, les traitements de base suivants doivent être considérés et seuls peuvent être appliqués ensemble ou séparément:]

(A.R. 13.IV.1989)

a) Cuisson: bouillir, étuver, rôtir, braiser, griller ou frire.

b) Salage: le traitement à l'aide de sel de cuisine, comme tel ou sous forme de saumure, avec comme conséquence une augmentation de la teneur en chlorure de sodium du produit et une diminution de l'activité de l'eau.

c) Séchage: le traitement ayant pour conséquence une forte diminution de la teneur en eau du produit.

d) Lyophilisation: le traitement par le froid sous basse pression avec comme conséquence une forte diminution de la teneur en eau par sublimation.

e) Acidification: le traitement à l'aide de vinaigre ou d'une solution d'un ou de plusieurs acides organiques avec comme conséquence la conservation par diminution du pH.

A titre subsidiaire, le fumage ou la maturation peuvent être appliqués.

f) Fumage: le traitement à l'aide de la fumée de bois avec comme conséquence la fixation sur la denrée de produits de la pyrolyse ayant un effet conservateur.

g) Maturation: un processus enzymatique impliquant l'inhibition des micro-organismes indésirables par le développement préférentiel des micro-organismes adéquats et par diminution du pH.

3° Conserve de viande: la viande préparée ou la préparation de viande obtenue par un traitement thermique dans un emballage imperméable aux gaz, aux liquides et aux micro-organismes et qui, au sens microbiologique, se conserve plus de dix-huit mois à la température ambiante.

4° Salade de viande: le produit composé, constitué de menus morceaux de viande préparée ou de préparation de viande, contenus dans une mayonnaise ou une autre sauce émulsionnée, et auquel d'autres ingrédients subsidiaires peuvent être ajoutés.

5° Croquette de viande: le produit composé, constitué de menus morceaux de viande préparée ou de préparation de viande, contenus dans un produit féculent auquel d'autres ingrédients subsidiaires peuvent être ajoutés, et qui est enrobé de pâte et/ou de chapelure. Ces produits peuvent être précuits ou non.

6° Boyau naturel: la viande préparée obtenue à partir des intestins d'animaux des espèces bovine, caprine, porcine, des solipèdes ou autres animaux adéquats.

7° Boyau de tissu animal: la préparation de viande obtenue à partir du derme d'animaux à sang chaud.

§ 2. Pour l'application du présent arrêté les denrées entourées d'un boyau sont considérées comme non-préemballées.

§ 3. Ne tombent pas sous l'application du présent arrêté:

- les graisses obtenues par fusion à partir de tissus d'animaux;
- les extraits de viande, bouillons de viande, sauces de viande et consommés de viande;
- les os entiers, brisés ou moulus;
- les produits dérivés du plasma (plasma sanguin, poudre de plasma);
- la gélatine alimentaire;
- les mets composés contenant de la viande préparée ou des préparations de viande à l'exception des salades et croquettes de viande;
- la viande fraîche, hachée ou moulue.

§ 4. Les dispositions du présent arrêté ne sont pas applicables aux boyaux naturels ni aux boyaux de tissus animaux utilisés pour entourer de la viande préparée ou des préparations de viande, à l'exception des dispositions de l'article 2, 1°, e, 3° et 4°, de l'article 3, 1° et 2°, et des articles 4 et 6.

**Art. 2.** Les denrées visées à l'article 1er, § 1er, doivent répondre à leurs définitions respectives et ne peuvent avoir subi d'autres traitements que ceux mentionnés ci-après:

1° les traitements visés dans les définitions respectives, moyennant les conditions restrictives ci-après:

- a) la cuisson doit être effectuée à une température telle et durant un temps tel que les protéines soient coagulées dans la masse entière du produit;
- b) le salage à sec ou à la saumure doivent être effectués dans la masse entière du produit, le salage à la saumure doit en outre être effectué conformément aux dispositions mentionnées en annexe sous 3;
- c) le fumage doit être effectué conformément aux dispositions mentionnées en annexe sous 4;
- d) l'acidification ne peut être effectuée qu'à l'aide de vinaigre ou d'un ou de plusieurs des acides organiques énumérés à la liste des additifs autorisés dans les denrées alimentaires et de façon telle que les protéines soient coagulées dans la masse entière du produit;

e) le boyau naturel ne peut subir d'autre traitement que le nettoyage à l'aide d'eau potable et le traitement à la saumure conformément aux dispositions de l'annexe sous 3.2.

2° l'emploi d'ingrédients subsidiaires, comme mentionné pour chacune des denrées en annexe sous 2 et aux conditions restrictives d'utilisation reprises dans cette annexe. Ces ingrédients subsidiaires doivent satisfaire à la réglementation les concernant;

3° l'emploi d'additifs autorisés;

4° pour les denrées entourées d'un boyau, peuvent seuls être utilisés:

a) le boyau naturel;

b) le boyau de tissu animal;

c) le boyau de cellulose régénérée;

d) le boyau en matière plastique.

Les boyaux visés sous c et d doivent satisfaire aux dispositions de l'arrêté royal du 12 septembre 1972 relatif à la fabrication, au commerce et à l'emploi des objets et matières destinés à être mis en contact avec les denrées et substances alimentaires, modifié par les arrêtés royaux des 4 avril 1974, 25 août 1976, 29 juillet 1977, 30 janvier 1979 et 25 avril 1980.

**Art. 3.** Lors de la mise dans le commerce, les denrées visées à l'article 1er, § 1er, doivent satisfaire aux exigences suivantes:

1° dans tous les cas où la réglementation relative aux viandes impose une expertise vétérinaire, elles doivent être fabriquées exclusivement à partir de viandes qui ont été déclarées propres à la consommation humaine, suite à l'expertise précitée;

2° elles peuvent être exclusivement fabriquées conformément aux dispositions de l'article 2;

3° elles doivent satisfaire aux normes de composition citées pour chacune d'elles à l'annexe sous 1;

4° lorsqu'il s'agit de salades de viande ou de croquettes de viande, elles doivent être composées de viande préparée ou de préparation de viande pour au moins 40 % du poids total;

5° lorsqu'il s'agit de conserves, aucun développement de cellules végétatives ne peut être décelé dans la denrée après un test d'incubation de 10 jours à 35 °C ou de 7 jours à 37 °C;

6° lorsqu'il s'agit de viande préparée cuite à partir de jambons, d'épaules ou de toute autre chair musculaire de porc, qui est mise dans le commerce avec une référence à une préparation artisanale, les denrées doivent, sans préjudice des dispositions du présent arrêté, satisfaire aux conditions suivantes:

1. le rapport eau/protéine doit être égal ou inférieur à 3,6;

2. [...];

(A.R. 1.III.1998)

3. la teneur totale en phosphates, exprimée en P<sub>2</sub>O<sub>5</sub> ne peut dépasser 2,3 % de la teneur totale en protéines (N x 6,25);

4. la denrée ne peut contenir de protéines non carnées;

5. [la denrée alimentaire ne peut être additionnée de gélatine alimentaire.]

(A.R. 5.VI.1992, A.R. 14.XII.1994)

**Art. 4.** Lors de la mise dans le commerce, les denrées visées à l'article 1er, § 1er, 4° à 7°, peuvent seules et doivent être désignées par une des dénominations qui y sont prévues pour chacune d'elles.

**Art. 5.** § 1er. [...]

(A.R. 9.II.1990)

§ 2. Les mentions "consERVE", "semi-consERVE", ainsi que toute autre mention dans laquelle figure le terme "consERVE" sont interdites pour tout produit qui ne répond pas à la définition reprise à l'article 1er, § 1er, 3°.

**Art. 6.** Il est interdit de fabriquer ou de mettre dans le commerce les denrées, visées dans l'article 1er, § 1er, qui ne satisfont pas aux exigences prévues dans les articles 2 à 5.

**Art. 7.** Le fabricant de conserves de viande doit pendant au moins trois années après la date de fabrication tenir, soit un registre dans lequel sont notés le schéma de stérilisation suivi pour chaque lot, la date et l'autoclave utilisé, soit les diagrammes mêmes de stérilisation portant la date correspondante, l'autoclave et le numéro du lot.

**Art. 8.** Il est interdit aux fabricants et préparateurs de produits visés dans cet arrêté de détenir une saumure qui ne satisfait pas aux exigences fixées en annexe sous 3.  
La saumure, dans laquelle la présence d'ammoniaque est décelable, est déclarée nuisible, ainsi que les viandes préparées et les préparations de viande qui s'y trouvent.

**Art. 9.** Il est interdit aux préparateurs de viande préparée et de préparations de viande de détenir du nitrite de sodium autrement qu'en mélange avec du sel destiné à la consommation humaine et ce jusqu'à une teneur maximale de nitrite de sodium de 0,6 %.

[**Art. 9bis.** Les dispositions du présent arrêté qui concernent la composition et les traitements ne sont pas d'application pour les produits en provenance d'autres Etats membres des Communautés européennes, qui ont été fabriqués conformément aux exigences réglementaires en vigueur dans le pays concerné ou aux procédés loyaux qui y sont reconnus.]  
(A.R. 16.VII.1992)

**Art. 10.** Les infractions aux dispositions du présent arrêté sont recherchées, poursuivies et punies conformément à la loi du 24 janvier 1977 relative à la protection de la santé des consommateurs en ce qui concerne les denrées alimentaires et les autres produits.

**Art. 11.** § 1er. Le présent arrêté entre en vigueur le premier jour du septième mois qui suit celui au cours duquel il aura été publié au Moniteur belge.

§ 2. Les denrées fabriquées avant l'entrée en vigueur du présent arrêté peuvent être maintenues dans le commerce:

- a) jusqu'au premier jour du trente-sixième mois qui suit celui au cours duquel il aura été publié au Moniteur belge, s'il s'agit des denrées visées à l'article 1er, § 1er, 3°;
- b) jusqu'au premier jour du treizième mois qui suit celui au cours duquel il aura été publié au Moniteur belge, s'il s'agit des autres denrées visées à l'article 1er.

**Art. 12.** Notre Ministre des Affaires économiques et Notre Secrétaire d'Etat à la Santé publique et à l'Environnement sont chargés, chacun en ce qui le concerne, de l'exécution du présent arrêté.

## ANNEXE

### 1. Normes de composition du produit prêt à la consommation

				Maximum du rapport:		
				Minimum protéine de viande (1)	Maximum graisse (2)	collagène sur protéine de viande (3)
1.1.	Viande préparée cuite					
1.1.1.	Jambons, épaules et autre chair musculaire de porc avec référence à une préparation artisanale	-	-	-	3,6	-
1.1.2.	Jambons, épaules et autre chair musculaire de porc sans référence à une préparation artisanale	-	-	-	4,0	-
1.1.3.	[Chair musculaire de porc, dénommée "viande préparée, pic-nic", pour laquelle la référence "jambon" ou "épaule" est interdite	-	-	-	5,0] (A.R. 16.VII.1992)	-
[1.1.4.]	Chair musculaire d'autres animaux que le porc	-	-	-	3,6	-
[1.1.5.]	Langue	-	-	-	4,0	- (A.R. 16.VII.1992)
1.2.	Viande préparée non cuite					
1.2.1.	Lard salé non fumé	-	-	-	3,5	-
1.2.2.	Autres viandes préparées non cuites	-	-	-	3,0	-
1.3.1.	Pâtés tartinables	8 %	45 %	25 %	-	-
1.3.2.	Pâtés à couper et saucissons de foie	10 %	40 %	25 %	-	-
1.3.3.	Corned-beef	18 %	20 %	30 %	-	-
1.3.4.	Autres préparations de viandes cuites	8 %	35 %	25 % (5)	-	-
1.3.5.	Préparations de viandes non cuites	15 %	-	25 %	-	3,0
1.4.	Salades de viande	10 % (6)	-	25 % (6)	-	-
1.5.	Croquettes de viande	4 %	-	25 %	-	-

(1) (N x 6,25) - (protéines non carnées) + (azote non-protéique x 6,25)].

(2) Cette norme vaut pour les denrées débarrassées de graisses comestibles utilisées pour l'enrobage ou la couverture.

(3) (Hydroxyproline x 8 x 100) / protéine de viande

Cette norme vaut pour les denrées débarrassées de la gélatine alimentaire utilisées pour l'enrobage ou la couverture.

(4) Pour la détermination du rapport eau sur protéines, l'analyse de l'eau ainsi que des protéines est effectuée sur la viande préparée, débarrassée de la graisse visible et ensuite le résultat est calculé sur la matière dégraissée.

(5) Cette norme ne vaut pas pour la tête pressée et les préparations de viandes cuites similaires, ainsi que pour l'aspic, dans lesquels la gélatine alimentaire constitue un ingrédient essentiel et reste clairement visible dans la denrée.

(6) Calculé sur la partie viande préparée et préparation de viande.

## 2. Ingrédients subsidiaires autorisés

	<b>Ingrédients subsidiaires autorisés</b>	<b>Champ d'application</b>	<b>Conditions restrictives</b>
2.1.	Eau potable	- dans tous les produits	
2.2.	Sel destiné à la consommation humaine	- dans tous les produits	- [Si la teneur en sel dans la viande préparée cuite et dans les préparations de viandes cuites, exprimée en NaCl, est supérieure à 2,0 p.c., le pourcentage doit être mentionné dans la liste des ingrédients. Une tolérance de 0,2 p.c. est admissible.] (A.R. 13.IV.1989)
2.3.	Saccharose, sucre, interverti, dextrose, sirop de glucose, miel	- dans tous les produits	- max. 3,0 p.c. exprimé en glucose
2.4.	Lactose, malto-dextrines	- dans les préparations de viande non cuites	- la somme des ingrédients 2.3. et 2.4.: max. 3,0 p.c. exprimé en glucose
2.5.	Extraits de fumées naturelles pour aromatiser la denrée	- dans les viandes préparées et dans les préparations de viande	- conformément aux conditions reprises dans l'annexe sous 4
2.6.	Moutarde, vinaigre, épices et leurs extraits, herbes aromatisantes et leurs extraits, extraits de viande, arômes liquides, condiments en poudre, légumes et fruits séchés ou non, truffes, champignons, boissons alcoolisées	- dans les préparations de viande, les salades de viande et les croquettes de viande	
2.7.	Epices et leurs extraits, vinaigre, herbes aromatisantes et leurs extraits, extraits de viande, boissons alcoolisées	- dans les viandes préparées	
2.8.	Beurre, margarine, graisses comestibles et huiles comestibles	- dans les préparations de viande et croquettes de viande - autour des viandes préparées et des préparations de viande	- pour l'enrobage ou la couverture

2.9.	Oeufs de poule et produits d'oeufs de poule sans agent conservateur	- dans les préparations de viandes cuites, dans les croquettes de viande et dans les salades de viande	
2.10.	Amidons et féculés alimentaires, farine de céréales, pain, biscottes et chapelure (calculé en amidon anhydre) [, fibres alimentaires] (A.R. 13.IV.1989)	- dans les croquettes de viande	
		- dans les boudins blancs et noirs et dans la préparation de viande indiquée comme "cervelas"	- max. 10 p.c. (calculé en amidon anhydre)
		- dans toutes les autres préparations de viandes cuites	- max. 4 p.c. (calculé en amidon anhydre)
		[- dans la viande préparée, pic-nic	- max. 0,2 p.c. déterminé par la méthode enzymatique] (A.R. 16.VII.1992)
2.11.	Lait et conserves de lait, crème	- dans les préparations de viandes et les croquettes de viande	- max. 4 p.c. (calculé en poudre de lait écrémé)
2.12.	[Caséines et caséinates alimentaires, protéines d'origine végétale destinées à la consommation humaine] (A.R. 13.IV.1989)	- dans les préparations de viandes cuites [et dans la viande préparée, pic-nic	- max. 20 p.c. calculé sur la teneur totale en protéines dans la denrée. En cas d'utilisation simultanée des ingrédients repris sous 2.10., 2.11. et 2.12., la teneur maximale en protéines non carnées provenant de cette utilisation, ne peut dépasser 20 p.c. des protéines totales du produit.
		- dans les préparations de viande non cuites	- max. 2 p.c. calculé sur le produit fini] (A.R. 16.VII.1992)
2.13.	Plasma sanguin et plasma en poudre	- dans les préparations de viandes cuites	
2.14.	Gélatine alimentaire	- autour des viandes préparées et des préparations de viande	- pour l'enrobage ou la couverture
		- dans la tête pressée et dans les préparations de viandes cuites similaires, ainsi que dans l'aspic, dans lesquels la gélatine alimentaire constitue un ingrédient essentiel et reste clairement visible dans la denrée	[...] (A.R. 13.IV.1989)
		- dans les autres préparations de viandes cuites	- tenir compte du rapport maximal de collagène sur protéine de viande sous 1.3.5. à l'annexe 1
2.15.	[...] Protéines non carnées sous forme de poudre (A.R. 13.IV.1989)	- dans les jambons et les épaules cuites désossées sans référence à une préparation artisanale	- max. 1,5 p.c. pour le remplissage des cavités résultant du désossage
[2.16.	Gélatine alimentaire	- dans les jambons et les épaules cuites désossées sans référence à une préparation artisanale	- [max.1,5 p.c. calculé sur le produit fini] (A.R. 13.IV.1989, A.R. 14.XII.1994)

### 3. Exigences relatives à la saumure

#### 3.1. Définitions

Saumure de base: une solution aqueuse de sel ou de sel nitrité.

Saumure: saumure de base à laquelle une ou plusieurs des substances suivantes ont été ajoutées:

- saccharose, sucre interverti, dextrose, sirop de glucose, miel
- vinaigre
- extraits de fumée naturelle
- les additifs autorisés dans les produits de viande selon la réglementation les concernant
- épices et leurs extraits et herbes aromatisantes et leurs extraits
- extraits de viande
- boissons alcoolisées.

Le saumurage: l'imprégnation à l'aide de saumure de la viande, de la viande préparée ou de la préparation de viande, avec comme conséquence une action conservatrice du sel.

3.2. Exigences relatives au saumurage.

- a) L'eau utilisée à la préparation de la saumure doit être potable.
- b) Le sel et le sel nitrité, ainsi que les autres ingrédients autorisés et les additifs doivent satisfaire aux dispositions des réglementations existant pour chacun d'eux.
- c) La saumure ne peut contenir de protéines d'origine non carnée.
- d) La technique, la durée du saumurage et la composition de la saumure doivent être telles qu'il soit satisfait aux conditions prescrites dans la réglementation fixant la liste des additifs autorisés dans les denrées alimentaires ainsi qu'aux conditions fixées à l'annexe sous 2.
- e) Dans le local où s'effectue le saumurage, il est interdit de procéder à d'autres opérations et la température de ce local ne peut dépasser 10 °C.
- f) Le saumurage des boyaux naturels ne peut s'effectuer qu'à l'aide d'une solution aqueuse de sel à l'exclusion de l'utilisation de sel nitrité.

#### **4. Le fumage et le traitement par les extraits de fumée naturelle**

4.1. Exigences concernant les matières premières et les procédés de fumage utilisés lors du fumage ou de la production de fumée de bois en vue de la préparation des extraits de fumée naturelle.

- a) Le bois doit être utilisé dans son état naturel. Il ne peut être imprégné, coloré, collé, verni ou peint, ni avoir subi un traitement quelconque.
- b) Le bois de conifères ne peut être utilisé.
- c) Des herbes inoffensives peuvent être brûlées avec le bois au cours du fumage, à condition qu'elles ne dégagent pas de substances toxiques.

4.2. Exigences concernant les denrées fumées.

Dans les denrées fumées ou dans les denrées traitées aux extraits de fumée naturelle, la teneur en 3,4 benzopyrène, ne peut être supérieure à 2 ppb.



## Annexe V

### ARRETE ROYAL du 8 mars 1985

relatif à la fabrication et au commerce de la viande fraîche hachée ou moulue  
(Mon. 16.IV.1985)

Vu la loi du 14 juillet 1971 sur les pratiques du commerce;

Vu la loi du 24 janvier 1977 relative à la protection de la santé des consommateurs en ce qui concerne les denrées alimentaires et les autres produits, notamment l'article 2;

Vu l'avis de la Commission consultative en matière de denrées alimentaires;

Vu les lois sur le Conseil d'Etat, coordonnées le 12 janvier 1973, notamment l'article 3, § 1er, modifié par la loi du 9 août 1980;

Vu l'urgence;

Considérant la nécessité urgente de régler la composition nutritionnelle de viande fraîche hachée ou moulue de façon que ces denrées alimentaires de base donnent des garanties suffisantes d'une nourriture équilibrée et saine et considérant le délai nécessaire aux préparateurs de ces denrées alimentaires pour adapter les méthodes de fabrication à la réglementation nouvelle,

**Art. 1er.** Pour l'application du présent arrêté on entend par:

1° Viande hachée: la viande fraîche moulue ou hachée, obtenue par la réduction mécanique de la viande des espèces bovine, porcine, ovine, caprine, ou de solipèdes, mélangées ou non entre elles et qui n'a subi aucun traitement ayant pour résultat la coagulation des protéines. La viande hachée peut être additionnée de sel et d'épices.

2° Viande hachée préparée: la denrée visée sous 1°, à laquelle un ou plusieurs ingrédients subsidiaires visés à l'annexe sous 2 ont été ajoutés.

3° Saucisse fraîche: la denrée visée sous 1° et 2°, introduite dans un boyau naturel ou dans tout autre enveloppe fabriquée à partir de tissus animaux.

4° Viande hachée maigre: la denrée visée sous 1°, obtenue exclusivement à partir de la chair musculaire des espèces bovine ou chevaline dont les tissus adipeux ont été préalablement éliminés. La viande hachée maigre peut être additionnée de sel et d'épices.

5° Viande hachée maigre préparée: la denrée visée sous 4°, à laquelle un ou plusieurs ingrédients subsidiaires visés à l'annexe sous 2 ont été ajoutés.

**Art. 2.** Les denrées visées à l'article 1er doivent répondre à leurs définitions respectives et ne peuvent avoir subi d'autres traitements que ceux mentionnés ci-après:

1° les traitements visés dans les définitions respectives;

2° l'emploi d'ingrédients subsidiaires, tels que mentionnés pour chacune des denrées en annexe sous 2 et aux conditions restrictives d'utilisation reprises dans cette annexe. Ces ingrédients subsidiaires doivent satisfaire à la réglementation les concernant;

3° l'emploi d'additifs autorisés;

4° pour les denrées contenues dans un boyau ou dans une autre enveloppe similaire peuvent seuls être utilisés:

a) le boyau naturel;

b) une enveloppe fabriquée à partir de tissus animaux.

**Art. 3.** Lors de la mise dans le commerce, les denrées visées à l'article 1er doivent satisfaire aux exigences suivantes:

1° dans tous les cas où une réglementation relative aux viandes impose une expertise vétérinaire ou d'autres mesures sanitaires, les denrées visées au présent arrêté ne peuvent être fabriquées qu'à partir

de viandes qui ont été déclarées propres à la consommation humaine suite à l'expertise ou aux mesures sanitaires précitées;

2° elles doivent être fabriquées conformément aux dispositions de l'article 2;

3° elles doivent satisfaire aux normes de composition citées pour chacune d'elles à l'annexe, sous 1;

4° elles ne peuvent être fabriquées, ni complètement, ni partiellement de viande séparée mécaniquement;

5° la viande hachée préparée introduite ou non dans un boyau ou dans une enveloppe similaire doit contenir au moins 70 % de viande hachée;

6° la viande hachée maigre préparée doit contenir au moins 70 % de viande hachée maigre.

**Art. 4.** § 1er. Lors de la mise dans le commerce, les denrées visées à l'article 1er peuvent seules et doivent être désignées comme suit:

1° la denrée visée à l'article 1er, sous 1° par la dénomination «hachis» En outre la dénomination sera toujours accompagnée de l'indication de l'espèce animale ou de l'indication dans l'ordre décroissant de leur importance pondérale des espèces animales desquelles la chair musculaire et les graisses proviennent;

2° la denrée visée à l'article 1er, sous 2°, par la dénomination «hachis préparé», «hamburger» ou toute autre dénomination se terminant par «...burger» accompagnée de l'indication de l'espèce animale ou de l'indication dans l'ordre décroissant de l'importance pondérale des viandes des espèces animales desquelles la chair musculaire et les graisses proviennent

3° la denrée visée à l'article 1er, sous 3°, par la dénomination «saucisse fraîche» accompagnée de l'indication de l'espèce animale ou de l'indication dans l'ordre décroissant de l'importance pondérale des viandes des espèces animales desquelles la chair musculaire et les graisses proviennent;

4° la denrée visée à l'article 1er, sous 4°, par une des dénominations «steak haché», «bifteck haché» ou «filet américain».

La dénomination doit être complétée par l'indication de l'espèce animale lorsque la denrée provient de viande chevaline;

5° la denrée visée à l'article 1er, sous 5°, par une des dénominations: «steak haché préparé» ou «bifteck haché préparé» ou «filet américain préparé». La dénomination doit être complétée par l'indication de l'espèce animale lorsque la denrée provient de viande chevaline.

§ 2. Pour les denrées non-préemballées, les dénominations et les mentions supplémentaires, prévues au § 1er, doivent être indiquées d'une façon visible et bien lisible pour l'acheteur sur une pancarte à proximité de la denrée.

§ 3. Pour les denrées préemballées les mentions supplémentaires, relatives à l'espèce animale, prévues au § 1er peuvent être mentionnées dans la liste des ingrédients.

**Art. 5.** Il est interdit de fabriquer ou de mettre dans le commerce les denrées visées dans l'article 1er, qui ne satisfont pas aux exigences prévues aux articles 2, 3 et 4.

**Art. 6.** Les infractions aux dispositions du présent arrêté sont recherchées, poursuivies et punies conformément à la loi du 24 janvier 1977 relative à la protection de la santé des consommateurs en ce qui concerne les denrées alimentaires et les autres produits.

**Art. 7.** § 1er. Le présent arrêté entre en vigueur le premier jour du quatrième mois qui suit celui au cours duquel il aura été publié au Moniteur belge.

A titre transitoire, les denrées préemballées, visées à l'article 1er, qui ne satisfont pas aux dispositions de l'article 4 du présent arrêté, mais qui satisfont aux dispositions de l'arrêté royal du 2 octobre 1980 relatif à l'étiquetage des denrées alimentaires préemballées, peuvent être mises dans le commerce jusqu'au premier jour du septième mois, qui suit la publication du présent arrêté au Moniteur belge.

§ 2. Les denrées préemballées, fabriquées avant la date d'entrée en vigueur du présent arrêté peuvent être maintenues dans le commerce jusqu'au premier jour du dixième mois qui suit cette date.

**Art. 8.** Notre Ministre des Affaires économiques, Notre Ministre des Affaires sociales et Notre Secrétaire d'Etat à la Santé publique et à l'Environnement sont chargés, chacun en ce qui le concerne, de l'exécution du présent arrêté.

## Annexe

### 1. Normes de composition pour viande fraîche hachée

	Minimum de protéine de viande en % *	Maximum de graisse en %	Maximum du rapport collagène sur protéine de viande **
Viande de porc hachée	13	33	18
Autre viande hachée	14	30	18
Saucisse de porc fraîche	13	33	20
Autre saucisse fraîche	14	30	20
Viande hachée maigre	20	7	12

\*  $N \times 6,25$ .

\*\*  $(\text{Hydroxyproline} \times 8 \times 100) / (N \times 6,25)$

### 2. Ingrédients subsidiaires autorisés

Ingrédients subsidiaires autorisés	Champ d'application
- Sel destiné à la consommation humaine, moutarde, épices et leurs extraits, herbes aromatisantes et leurs extraits	viande hachée, viande hachée préparée, viande hachée maigre, viande hachée maigre préparée
- Oeufs de poule frais, produits d'oeufs de poule pasteurisés, sous forme liquide, congelée ou surgelée, sans agents de conservation	viande hachée préparée, viande hachée maigre préparée
- Mayonnaise ou autres sauces émulsionnées ou non	viande hachée préparée, viande hachée maigre préparée
- Fruits et légumes	viande hachée préparée, viande hachée maigre préparée
- Beurre, margarine, graisses comestibles et huiles comestibles	viande hachée préparée
- Crème, lait et conserves de lait	viande hachée préparée
- Fromage	viande hachée préparée
- Amidons et féculés alimentaires, farine de céréales, pain, biscottes, chapelure	viande hachée préparée: max. 4 %

## Annexe VI

### ADDITIFS AUTORISES DANS LES VIANDES ET LES POISSONS.

#### BASE LEGALE

**Arrêté royal du 1<sup>er</sup> mars 1998** relatif aux additifs autorisés dans les denrées alimentaires à l'exception des colorants et des édulcorants

**Arrêté royal du 9 octobre 1996** concernant les colorants destinés à être employés dans les denrées alimentaires

#### A.R. 1<sup>er</sup> mars 1998

**Denrées alimentaires non transformées :** denrées alimentaires qui n'ont subi aucun traitement entraînant un changement substantiel de leur état original. Toutefois, elles peuvent par exemple avoir été divisées, séparées, tranchées, désosées, hachées, écorchées, épluchées, pelées, moulues, coupées, lavées, parées, surgelées, congelées, réfrigérées, broyées ou décortiquées, conditionnées ou non.

L'arrêté royal du 1<sup>er</sup> mars 1998 fonctionne selon le principe de la liste positive. Le chapitre I de l'annexe reprend les additifs généralement autorisés, sur base du principe « quantum satis », dans toutes les denrées alimentaires à l'exception des denrées alimentaires visées à l'article 3 paragraphe 3, à savoir pour les viandes et les poissons : les denrées alimentaires non transformées, les huiles et graisses non émulsionnées d'origine animale et les denrées alimentaires énumérées au chapitre II de l'annexe.

Il se peut que des denrées alimentaires reprises au §3 de l'article 3, puissent contenir certains additifs . Ainsi la viande hachée qui est une denrée alimentaire non transformée peut contenir certains additifs parce qu'elle est inscrite dans le chapitre II de l'annexe.

La procédure permettant de savoir si un additif est autorisé dans une denrée alimentaire est la suivante :

1. vérifier que la denrée ne se trouve pas au chapitre II de l'annexe.
2. si la denrée ne se trouve pas au chapitre II de l'annexe et qu'elle n'est ni une denrée alimentaire non transformée, ni de l'huile ou de la graisse non émulsionnée d'origine animale, alors tous les additifs du chapitre I de l'annexe sont autorisés.
3. dans tous les cas, vérifier les chapitres III pour les conservateurs et antioxygènes autorisés et chapitre IV pour les autres additifs autorisés.

**Chapitre II de l'annexe:** denrées alimentaires dans lesquelles un nombre limité d'additifs du chapitre I peuvent être utilisés.

Poissons, crustacés et mollusques non transformés, y compris lorsqu'ils sont congelés et surgelés	E 300 Acide ascorbique E 301 Ascorbate de sodium E 302 Ascorbate de calcium E 330 Acide citrique E 331 Citrates de sodium E 332 Citrates de potassium E 333 Citrates de calcium	Quantum satis *
Hachée	E300 Acide ascorbique E301 Ascorbate de sodium	Quantum satis *

	E302 Ascorbate de calcium E330 Acide citrique E331 Citrates de sodium E332 Citrates de potassium E333 Citrates de calcium	
Préparations de viande hachée fraîche, préemballée	E300 Acide ascorbique E301 Ascorbate de sodium E302 Ascorbate de calcium E330 Acide citrique E331 Citrates de sodium E332 Citrates de potassium E333 Citrates de calcium	Quantum satis *
Foie gras, foie gras entier, bloc de foie gras	E300 Acide ascorbique E301 Ascorbate de sodium	Quantum satis *

\* quantum satis : aucune quantité maximale n'est spécifiée. Dans ce cas, les additifs concernés doivent être employés conformément aux bonnes pratiques de fabrication, la dose utilisée ne dépassant pas la quantité nécessaire pour obtenir l'effet désiré et à la condition de ne pas induire le consommateur en erreur.

**Chapitre I de l'annexe :** Additifs généralement autorisés dans les denrées alimentaires à l'exception de celles visées à l'article 3 paragraphe 3.

Note :

- Les substances E290, E938, E939, E941, E942, E948 peuvent être également utilisées dans les denrées alimentaires visées à l'article 3 paragraphe 3.
- Les substances E410, E412, E415, E417 ne peuvent être employées pour la production de denrées alimentaires déshydratées dont la réhydratation s'effectue au moment de l'ingestion.

N° E	NOM	N° E	NOM
E 170	Carbonates de calcium i) Carbonate de calcium ii) Carbonate acide de calcium	E 469	Carboxyméthylcellulose hydrolysée de manière enzymatique] (A.R. 8.II.1999)
E 260	Acide acétique	E 470 a	Sels de sodium, de potassium et de calcium d'acides gras
E 261	Acétate de potassium	E 470 b	Sels de magnésium d'acides gras
E 262	Acétates de sodium i) Acétate de sodium ii) Diacétate de sodium	E 471	Mono- et diglycérides d'acides gras
E 263	Acétate de calcium	E 472 a	Esters acétiques des mono- et diglycérides d'acides gras
E 270	Acide lactique	E 472 b	Esters lactiques des mono- et diglycérides d'acides gras
E 290	Dioxyde de carbone	E 472 c	Esters citriques des mono- et diglycérides d'acides gras
E 296	Acide malique	E 472 d	Esters tartriques des mono- et diglycérides d'acides gras
E 300	Acide ascorbique	E 472 e	Esters monoacétyltartrique et diacétyltartrique des mono- et diglycérides d'acides gras
E 301	Ascorbate de sodium	E 472 f	Esters mixtes acétiques et tartriques des mono- et diglycérides d'acides gras
E 302	Ascorbate de calcium	E 500	Carbonates de sodium i) Carbonate de sodium ii) Carbonate acide de sodium

			iii) Sesquicarbonate de sodium
E 304	Esters d'acides gras de l'acide ascorbique i) Palmitate d'ascorbyle ii) Stéarate d'ascorbyle	E 501	Carbonates de potassium i) Carbonate de potassium ii) Carbonate acide de potassium
E 306	Extrait riche en tocophérols	E 503	Carbonates d'ammonium i) Carbonate d'ammonium ii) Carbonate acide d'ammonium
E 307	Alpha-tocophérol	E 504	Carbonates de magnésium i) Carbonate de magnésium ii) Carbonate acide de magnésium
E 308	Gamma-tocophérol	E 507	Acide chlorhydrique
E 309	Delta-tocophérol	E 508	Chlorure de potassium
E 322	Lécithines	E 509	Chlorure de calcium
E 325	Lactate de sodium	E 511	Chlorure de magnésium
E 326	Lactate de potassium	E 513	Acide sulfurique
E 327	Lactate de calcium	E 514	Sulfates de sodium i) Sulfate de sodium ii) Sulfate acide de sodium
E 330	Acide citrique	E 515	Sulfates de potassium i) Sulfate de potassium ii) Sulfate acide de potassium
E 331	Citrates de sodium i) Citrate monosodique ii) Citrate disodique iii) Citrate trisodique	E 516	Sulfate de calcium
E 332	Citrates de potassium i) Citrate monopotassique ii) Citrate tripotassique	E 524	Hydroxyde de sodium
E 333	Citrates de calcium i) Citrate monocalcique ii) Citrate dicalcique iii) Citrate tricalcique	E 525	Hydroxyde de potassium
E 334	Acide tartrique (L(+)-)	E 526	Hydroxyde de calcium
E 335	Tartrates de sodium i) Tartrate monosodique ii) Tartrate disodique	E 527	Hydroxyde d'ammonium
E 336	Tartrates de potassium i) Tartrate monopotassique ii) Tartrate dipotassique	E 528	Hydroxyde de magnésium
E 337	Tartrate double de sodium et de potassium	E 529	Oxyde de calcium
E 350	Malates de sodium i) Malate de sodium ii) Malate acide de sodium	E 530	Oxyde de magnésium
E 351	Malate de potassium	E 570	Acides gras
E 352	Malates de calcium i) Malate de calcium ii) Malate acide de calcium	E 574	Acide gluconique
E 354	Tartrate de calcium	E 575	Glucono-delta-lactone
E 380	Citrate de triammonium	E 576	Gluconate de sodium
E 400	Acide alginique	E 577	Gluconate de potassium
E 401	Alginate de sodium	E 578	Gluconate de calcium
E 402	Alginate de potassium	E 640	Glycine et son sel de sodium
E 403	Alginate d'ammonium	E 920	L-cystéine (1)]

			(A.R. 8.II.1999)
E 404	Alginate de calcium	E 938	Argon
E 406	Agar-agar	E 939	Hélium
E 407	Carraghénanes	E 941	Azote
E 407a	Algues Eucheuma transformées	E 942	Protoxyde d'azote
E 410	Farine de graines de caroube	E 948	Oxygène
E 412	Gomme guar	E 1103	Invertase (A.R. 8.II.1999)
E 413	Gomme adragante, tragacathe	E 1200	Polydextrose
E 414	Gomme d'acacia ou gomme arabique	E 1404	Amidon oxydé
E 415	Gomme Xanthane	E 1410	Phosphate d'amidon
E 417	Gomme Tara	E 1412	Phosphate de diamidon
E 418	Gomme Gellane	E 1413	Phosphate de diamidon phosphaté
E 422	Glycérol	E 1414	Phosphate de diamidon acétylé
E 440	Pectines i) Pectine ii) Pectine amidée	E 1420	Amidon acétylé
E 460	Cellulose i) Cellulose microcristalline ii) Cellulose en poudre	E 1422	Adipate de diamidon acétylé
E 461	Méthylcellulose	E 1440	Amidon hydroxypropylé
E 463	Hydroxypropylcellulose	E 1442	Phosphate de diamidon hydroxypropylé
E 464	Hydroxypropylméthylcellulose	E 1450	Octényle succinate d'amidon sodique
E 465	Ethylméthylcellulose	E 1451	Amidon oxydé acétylé] (A.R. 8.II.1999)
E 466	Carboxyméthylcellulose Carboxyméthylcellulose de sodium		

(1) Ne peut être utilisée que comme agent de traitement de la farine.

### Chapitre III de l'annexe: Conservateurs et antioxygènes autorisés sous condition.

#### A : Sorbates, benzoates et p-hydroxybenzoates

Quantités maximales exprimées en mg/kg ou en mg/l selon le cas

Denrées alimentaires	Sa	Ba	PHB	Sa+ba	Sa+PHB	Sa+Ba+PHB
Farces pour raviolis et produits similaires	1000					
Traitement en surface des produits de viande séchés						Quantum satis
Produits de poisson en semi-conserve, y compris ceux à base d'œufs de poisson				2000		
Poisson séché et salé				200		
Crevettes cuites				2000		
Crangon crangon et crangon vulgaris, cuites				6000		
Salades préparées				1500		

Aspic	1000	500				
Succédané de viande, de poisson, de crustacés et céphalopodes et fromage à base de protéines	2000					

***B : Anhydride sulfureux et sulfites***

<b><i>Denrées alimentaires</i></b>	<b>Quantité maximale (mg/kg ou mg/l, selon le cas, exprimé en SO<sub>2</sub>)</b>
Burger meat contenant au minimum 4% de produits végétaux et/ou de céréales	450
<i>Breakfast sausages</i>	450
<i>Poisson séché et salé de l'espèce gadidés</i>	200
Crustacés et céphalopodes :	
- frais, congelés et surgelés	150 (1)
- crustacés, famille penaeidae solenocerides, aristeidae :	150 (1)
- - moins de 80 unités	200 (1)
- - entre 80 et 120 unités	300 (1)
- - plus de 120 unités	50 (1)
- cuits	
Gélatine	50

(1) pour les parties comestibles

***C : autres conservateurs***

E284	Acide borique	Œufs d'esturgeon (caviar)	4g/kg exprimé en acide borique
------	---------------	---------------------------	--------------------------------



N°E	Nom	Denrées alimentaires	mg/kg	mg/kg
E249	Nitrite de potassium (1)	Produits de viande non traités thermiquement, saumurés, séchés	150 (2)	50 (3)
E250	Nitrite de sodium (1)	Autres produits de viande saumurés Produits de viande en conserve Foie gras , foie gras entier, blocs de foie gras Bacon traité en salaison	150 (2)	100 (3)  175 (3)
E251	Nitrate de sodium	Produits de viande saumurés Produits de viande en conserve	300	250 (4)
E252	Nitrate de potassium	Harengs au vinaigre et sprats  Foie gras, foie gras entier, blocs de foie gras		200 (5)  50 (4)

(1) Lorsqu'il est étiqueté « pour usage alimentaire », le nitrite peut uniquement être vendu en mélange avec du sel ou un substitut du sel.

(2) Exprimé en  $\text{NaNO}_2$ .

(3) Quantité résiduelle au point de vente au consommateur final, exprimée en  $\text{NaNO}_2$ .

(4) Exprimé en  $\text{NaNO}_3$ .

(5) Quantité résiduelle, y compris pour le nitrite formé à partir de nitrate, exprimé en  $\text{NaNO}_2$ .

#### **D : Autres antioxygènes**

N°E	Nom	Denrées alimentaires	Quantité maximale (mg/kg)
E310 E311 E312 E320 E321	Gallate de propyle Gallate d'octyle Gallate de dodécyle Butylhydroxyanisol (BHA) Butylhydroxytoluène (BHT)	Viande déshydratée	200 (Gallates et BHA, seuls ou en mélange)
E315	Acide érythorbique	Produits de viande en conserve et semi-conserve	500 exprimé en acide érythorbique
E316	Erythorbate de sodium	Produits de poisson en conserve et semi-conserve  Poissons à peau rouge congelés et surgelés	1500 exprimé en acide érythorbique

## Chapitre IV de l'annexe : Autres additifs autorisés

Dans les utilisations suivantes, la quantité maximale indiquée (exprimée en P2O5) d'acide phosphorique et des phosphates E338, E339, E340, E341, E343, E450, E451, E452) peut être additionnée seule ou en mélange.

E338	Acide phosphorique	Produits de viande	5g/kg
E339	Phosphates de sodium i) Phosphate monosodique ii) Phosphate disodique iii) Phosphate trisodique	Surimi	1g/kg
E340	Phosphates de potassium i) Phosphate monopotassique ii) Phosphates dipotassique iii) Phosphates tripotassique	Pâté de poissons et crustacés	5g/kg
E341	Phosphates de calcium i) Phosphates mono calcique ii) Phosphates dicalcique iii) Phosphates tricalcique	Filets de poisson non transformés, congelés et surgelés	5g/kg
E343	Phosphates de magnésium i) Phosphates monomagnésique ii) Phosphates dimagnésique	Mollusques et crustacés non transformés, congelés et surgelés	5g/kg
E450	Diphosphates i) Diphosphate disodique ii) Diphosphates trisodique iii) Diphosphate tétrasodique iv) Diphosphate dipotassique v) Diphosphate tétrapotassique vi) Diphosphate dicalcique vii) Dihydrogène-diphosphate de calcium	Produits de crustacés en conserve	1g/kg
E451	Triphosphates i) Triphosphate pentasodique ii) Triphosphate pentapotassique		
E452	Polyphosphates i) Polyphosphate sodique ii) Polyphosphate calco-sodique iii) Polyphosphates calciques		

E385	Calciumdinitrium-ethyleendiamine-tetra-acetaat (Calciumdinitrium EDTA)	Crustacés et mollusques en conserve	75 mg/kg
		Poissons en conserve	75 mg/kg
		Crustacés congelés et surgelés	75mg/kg

E420	Sorbitol i) Sorbitol ii) Sirop de sorbitol	Denrées alimentaires en général (à l'exception des boissons et des denrées alimentaires qui sont mentionnées à l'article 3 paragraphe 3)	Quantum satis (à des fins autres que l'édulcoration)
E421	Mannitol		
E953	Isomalt		
E965	Maltitol i) Maltitol ii) Sirop de maltitol		
E966	Lactitol		
E967	Xylitol	Poissons, crustacés, mollusques et céphalopodes non transformés, congelés et surgelés.	

E425	Konjac i) Gomme de Konjac ii) Glucomannane de konjac	Denrées alimentaires en général (à l'exclusion de celles visées à l'article 3, paragraphe 3)	10g/kg seul ou en mélange
------	--	--	---------------------------

E473	Sucroesters d'acides gras	Produits de viande ayant subi un traitement thermique	5g/kg (par rapport à la matière grasse)
E474	Sucroglycérides		

E481	Stéaroyl-2-lactylate de sodium	Produits de viande hachée et en cubes en conserve	4g/kg
E482	Stéaroyl-2-lactylate de calcium		

E553b	Talc (1)	Saucisses et saucissons (traitement en surface uniquement)	Quantum satis
-------	----------	--	---------------

(1) Sans amiante

E620	Glutaminezuur	Denrées alimentaires en général (à l'exception de celles mentionnées à l'article 3 paragraphe 3)	10g/kg seul ou en mélange
E621	Glutamate monosodique		
E622	Glutamate monopotassique		
E623	Diglutamate de calcium		
E624	Glutamate d'ammonium		
E625	Diglutamate de magnésium		
E626	Acide guanylique	Denrées alimentaires en général (à l'exception de celles mentionnées à l'article 3 paragraphe 3)	500mg/kg seul ou en mélange exprimé en acide guanylique
E627	Guanylate disodique		
E628	Guanylate dipotassique		
E629	Guanylate de calcium		
E630	Acide inosinique		
E631	Inosinate disodique		
E632	Inosinate dipotassique		
E633	Inosinate de calcium		
E634	5'-ribonucléotide calcique		
E635	5'-ribonucléotide disodique		

E959	Néohespéridine DC	Produits à base de viande	5mg/kg (comme exhausteur de goût uniquement)
------	-------------------	---------------------------	--

## A.R. 9 octobre 1996 : Colorants autorisés

### **Principes de base pour déterminer si un colorant est autorisé ou non dans une denrée alimentaire :**

1. Seules les substances énumérées à l'annexe I peuvent être utilisées comme colorants dans les denrées alimentaires.
2. Les colorants ne peuvent être utilisés que dans les denrées alimentaires énumérées aux annexes III, IV et V et dans les conditions qui y sont spécifiées.
3. Il ne peut être employé de colorants dans les denrées alimentaires énumérées à l'annexe II, sauf lorsque cela est spécifiquement prévu par les dispositions des annexes III, IV ou V. En ce qui concerne la viande et le poisson les produits concernés par l'annexe II sont :
  - Denrées alimentaires non transformées ;
  - Poisson, mollusques et crustacés, viande, volaille et gibier, ainsi que leur préparations, mais non compris les repas préparés à partir de ces ingrédients.
4. Les colorants autorisés uniquement pour certaines utilisations sont énumérés à l'annexe IV.
5. Les colorants généralement autorisés dans les denrées alimentaires, ainsi que leurs conditions d'emploi sont énumérés à l'annexe V.

### *I de l'annexe : Liste des colorants autorisés dans les denrées alimentaires*

N.B.: Les laques aluminiques, préparées à partir de ces colorants, sont également autorisées.

N° CE	DENOMINATION USUELLE	NUMERO D'INDEX (1) OU DESCRIPTION
E 100	Curcumine	75300
E 101	i) Riboflavine ii) Phosphate-5' de riboflavine	
E 102	Tartrazine	19140
E 104	Jaune de quinoléine	47005
E 110	Jaune orangé S	15985
E 120	Cochenille, acide carminique, carmins	75470
E 122	Azorubine, carmoisine	14720
E 123	Amarante	16185
E 124	Ponceau 4R, rouge cochenille A	16255
E 127	Erytosine	45430
E 128	Rouge 2G	18050
E 129	Rouge allura AC	16035
E 131	Bleu patenté V	42051
E 132	Indigotine, carmin d'indigo	73015
E 133	Bleu brillant FCF	42090
E 140	Chlorophylles et chlorophyllines:	
	i) Chlorophylles	75810
	ii) Chlorophyllines	75815
E 141	Complexes cuivres-chlorophylles et chlorophyllines i) Complexes cuivre-chlorophylles	75815

	ii) Complexes cuivre-chlorophyllines	
E 142	Vert S	44090
E 150a	Caramel ordinaire (2)	
E 150b	Caramel de sulfite caustique	
E 150c	Caramel ammoniacal	
E 150d	Caramel au sulfite d'ammonium	
E 151	Noir brillant BN, noir PN	28440
E 153	Charbon végétal médicinal	
E 154	Brun FK	
E 155	Brun HT	20285
E 160a	Caroténoïdes:	
	i) Caroténoïdes mélangés	75130
	ii) Bêta-carotène	40800
E 160b	Rocou, bixine, norbixine	75120
E 160c	Extrait de paprika, capsanthine, capsorubine	
E 160d	Lycopène	
E 160e	$\beta$ -apocaroténal-8' (C 30)	40820
E 160f	Ester éthylique de l'acide $\beta$ -apocaroténique-8' (C 30)	40825
E 161b	Lutéine	
E 161g	Canthaxantine	
E 162	Rouge de betterave, bétanine	
E 163	Anthocyanes	obtenus par des procédés physiques à partir de fruits et de légumes
E 170	Carbonate de calcium	77220
E 171	Dioxyde de titane	77891
E 172	Oxyde et hydroxyde de fer	77491 77492 77499
E 173	Aluminium	
E 174	Argent	
E 175	Or	
E 180	Lithol-rubine BK	

(1) Les numéros du "Colour index" sont ceux de la troisième édition de 1982, volumes 1-7, 1315. De même pour les modifications 37-40 (125), 41-44 (127-50), 45-48 (130), 49-52 (132-50), 53-56 (135).

(2) Le terme "caramel" se réfère à des produits de couleur brune plus ou moins intense, destinés et convenant à la coloration des denrées alimentaires. Il ne s'agit pas du produit aromatique sucré obtenu en chauffant des sucres et destiné à aromatiser des denrées alimentaires (produits de la confiserie, produits de la pâtisserie, boissons alcoolisées).

### **III. de l'annexe : Denrées alimentaires dans lesquelles seuls certains colorants peuvent être ajoutés.**

Saucisses et saucissons, pâtés et terrines	E100	Curcumine	20mg/kg
	E120	Cochénille, acide carminique, carmins	100mg/kg
	E150a	Caramel ordinaire	Quantum satis
	E150b	Caramel de sulfite caustique	Quantum satis
	E150c	Caramel ammoniacal	Quantum satis
	E150d	Caramel au sulfite d'ammonium	Quantum satis
	E160a	Caroténoïdes	20mg/kg
	E160c	Extrait de paprika, capsanthine, capsorubine	10mg/kg
	E162	Rouge de betterave, bétanine	Quantum satis

Luncheon meat	E129	Rouge allura A	25mg/kg
Breakfast sausages contenant au moins 6% de céréales	E129	Rouge allura AC	25mg/kg
Viande de burger contenant au moins 4% de produits végétaux et/ou de céréales	E120 E150a E150b E150c E150d	Cochénille, acide carminique, carmins Caramel ordinaire Caramel de sulfite caustique Caramel ammoniacal Caramel au sulfite d'ammonium	100mg/kg Quantum satis Quantum satis Quantum satis
Saucisson de « CHORIZO » ; « SALCHICHON »	E120 E124	Cochénille, acide carminique, carmins Ponceau 4R, rouge cochenille A	200mg/kg 250mg/kg

#### ***IV. de l'annexe : Colorants autorisés uniquement dans certaines denrées alimentaires***

E123	Amarante	Œufs de poisson	30mg/kg
E128	Rouge 2G	Breakfast sausages contenant au moins 6% de céréales  Viande de burger contenant au moins 4% de produits végétaux et/ou de céréales	20 mg/kg
E161g	Canthaxanthine	Saucisses de Strasbourg	15mg/kg
E160b	Rocou, bixine, norbixine	Poisson fumé	10mg/kg

#### ***V. de l'annexe : Colorants autorisés dans les denrées alimentaires autres que celles énumérées aux annexes II et III.***

V.1. Les colorants suivants peuvent être utilisés quantum satis dans les denrées alimentaires figurant au point V.2. et dans toutes les autres denrées alimentaires, à l'exception de celles qui figurent au point II et III.

- E101 i) Riboflavine  
ii) Phosphate-5' de riboflavine
- E140 Chlorophylles et chlorophyllines
- E141 Complexes cuivres-chlorophylles et chlorophyllines
- E150a Caramel ordinaire
- E150b Caramel de sulfite caustique
- E150c Caramel ammoniacal
- E150d Caramel au sulfite d'ammonium
- E153 Charbon végétal médicinal
- E160a Caroténoïdes
- E160c Extrait de paprika, capsanthine, capsorubine
- E162 Rouge de betterave, bétanine
- E163 Anthocyanes
- E170 Carbonate de calcium
- E171 Dioxyde de titane
- E172 Oxyde et hydroxyde de fer

V.2. Les colorants suivants peuvent être utilisés seuls ou en combinaison dans les denrées alimentaires figurant dans le tableau ci-dessous et dans les conditions qui y sont fixées. Toutefois, la teneur des colorants E110, E122, E124 et E155 dans les boissons aromatisées sans alcool, les glaces de consommation, les desserts, les produits de la boulangerie fine et les produits de la confiserie ne peut pas être supérieure à 50mg/kg ou 50mg/l.

E100	Curcumine
E102	Tartrazine
E104	Jaune de quinoléine
E110	Jaune orangé S
E120	Cochenille, acide carminique, carmins
E122	Azorubine, carmoisine
E124	PonceauR, rouge cochenille A
E129	Rouge allura AC
E131	Bleu patenté V
E132	Indigotine, carmin d'indigo
E133	Bleu brillant FCF
E142	Vert S
E151	Noir brillant BN, noir PN
E155	Brun HT
E160d	Lycopène
E160e	$\beta$ -apo-caroténal-‘8 (C30)
	E160f          Ester éthylique de l'acide $\beta$ -apo-caroténal-‘8 (C30)
E161b	Lutéine

<b>Denrées alimentaires</b>	<b>Teneur maximale</b>
Pâtés de poisson et crustacés	100 mg/kg
Crustacés précuits	250 mg/kg
Substitut de saumon	500 mg/kg
Surimi	500 mg/kg
Œufs de poisson	300 mg/kg
Poisson fumé	100 mg/kg