

## LE LABYRINTHE... DE LA DÉNOMINATION DES BOISSONS

Le problème n'est pas seulement d'être en conformité avec les dispositions légales ou réglementaires, mais de ne pas induire en erreur, volontairement ou non, le consommateur.

D'où l'intérêt d'une récapitulation des appellations et de leur contenu.

Avant tout, le législateur a voulu qu'une information exacte soit donnée au consommateur, afin qu'il puisse choisir et commander sa boisson en toute connaissance de cause. Les textes réglementant les appellations des boissons existent, mais leur application n'est pas toujours celle que l'on souhaiterait.

En France, le café est la boisson chaude la plus consommée au petit déjeuner ; il représente, en effet, près de : 80% de l'ensemble des boissons absorbées à cette occasion, et 70% pour ce qui est de la Distribution Automatique. Jusqu'au milieu du siècle dernier, il a été préparé uniquement à partir de café en grains, torréfiés et moulus, sur lequel on faisait passer de l'eau chaude. Il n'y avait alors qu'une appellation : «café».

Puis sont apparus de nouveaux modes d'extraction qui, sur le plan industriel, sont à l'origine des premières poudres solubles ; d'abord, les poudres atomisées, puis, quelques années plus tard, les poudres agglomérées et les lyophilisées.



CAFÉ

Depuis 1991, les cafés font l'objet d'une nouvelle réglementation qui simplifie considérablement la dénomination de cette boisson. Réglementation qui n'impose plus un grammage minimum de matière première pour avoir droit à la dénomination de CAFÉ.

**CAFÉ** : Dénomination réservée à la boisson obtenue à partir d'eau potable et de café en grains, torréfiés et moulus.

**CAFÉ DÉCAFÉINÉ** : Dénomination réservée à la boisson obtenue à partir d'eau potable et de café décaféiné en grains, torréfiés et moulus.

**CAFÉ INSTANTANÉ** : Dénomination réservée à la boisson obtenue à partir d'eau potable et d'extraits de cafés solubles (atomisés, agglomérés, lyophilisés) ou liquides concentrés.

**CAFÉ DÉCAFÉINÉ INSTANTANÉ** : Dénomination utilisée dans les mêmes conditions que ci-dessus, avec des extraits secs ou liquides décaféinés et concentrés.

**CAFÉ CHICORÉE** : Dénomination réservée pour la boisson obtenue à partir d'eau potable et d'un mélange (torréfié-moulu) où la proportion de café est supérieure à celle de la chicorée.

**CHICORÉE CAFÉ** : S'emploie dans les mélanges où la proportion de café (torréfié-moulu) est inférieure à celle de la chicorée.

**CAFÉ CHICORÉE INSTANTANÉ** : Dénomination réservée à la boisson obtenue à partir d'eau potable et d'extraits solubles secs ou liquides, dans lesquels la proportion d'extraits de café est supérieure à celle de la chicorée.

**CHICORÉE CAFÉ INSTANTANÉ** : Dénomination utilisée dans les mêmes conditions que ci-dessus, mais avec des extraits secs ou liquides et avec une proportion de chicorée supérieure à celle du café.

## DÉNOMINATION DES BOISSONS

### CAFÉ

Décret n° 81-340 du 3 avril 1991 pris pour l'application, en ce qui concerne le café, de la loi du 1er août 1905 modifiée sur les fraudes et falsifications en matière de produits ou de services.  
NOR : ECODB100022D.

Le Premier ministre,

Décète :

**Art. 1er** - Le nom de «café» avec ou sans qualificatif, ainsi que toute dénomination contenant le mot «café», soit un dérivé de ce mot, soit le nom d'une espèce au sens de l'article 2 ci-après ou d'une variété de ces espèces sont réservés aux produits définis au présent décret. L'emploi du terme «café» est cependant admis conformément à la réglementation en vigueur en matière de répression des fraudes ou, à défaut, par d'autres réglementations ou par les usages commerciaux pour désigner des denrées alimentaires ou des boissons dont l'élaboration a nécessité la mise en œuvre de café.

## CHOCOLAT

Tout comme le café, on appelle ainsi toutes les boissons chaudes ou froides, dont l'origine est la cacao. C'est un tort, car il existe une législation très complète en la matière, à laquelle les français tiennent contrairement à d'autres pays européens.

**CHOCOLAT** : Boisson obtenue à partir d'un mélange composé, entre autres, de 32% de cacao en poudre, dont la teneur en matières grasses n'est pas inférieure à 20%.

**BOISSON ARÔME CACAO** : C'est la boisson obtenue à partir d'un mélange dont le cacao est fortement dégraissé de l'ordre de 10 à 12% de matières grasses.

**BOISSON CACAOTÉE** : Idem que ci-dessus (arôme cacao).



THÉ

En deuxième position, derrière le café, vient le thé.

**THÉ** : Dénomination réservée à la boisson obtenue à partir d'eau potable et de thé en feuilles.

**THÉ INSTANTANÉ** : Dénomination réservée à la boisson obtenue à partir d'eau potable et d'extraits solubles secs (atomisé, lyophilisé) ou d'extraits liquides de thé.



BOISSONS FRAÎCHES

Le petit déjeuner hôtelier comporte de plus en plus, en France, à l'instar de nos voisins, une boisson fraîche, sous forme de jus ou de boisson aux fruits etc...

Une confusion règne encore dans l'esprit de certains.

**JUS DE...** : S'applique aux produits provenant de la pression de fruits frais, sains et mûrs.

**JUS DE... à base de concentré** : C'est la dénomination du jus reconstitué par dilution à l'eau potable de concentré de jus de fruits. La quantité d'eau ajoutée au concentré ne doit pas excéder la quantité d'eau éliminée par la concentration.

**NECTAR DE...** : Il s'agit d'un produit résultant d'une addition d'eau et de sucre à une purée de fruits et de jus en raison de son caractère. Il doit comporter un minimum de 50% de jus, sauf pour les baies et les fruits de la Passion, et un maximum de 200 g de sucre au litre.

**BOISSON À... BOISSON AU JUS DE...** : Ce sont là des dénominations à utiliser dans le cas d'une boisson comportant une quantité «significative» de jus de fruits, du sucre, de l'eau et éventuellement des extraits aromatiques naturels ou de synthèse.

**BOISSON AUX EXTRAITS VEGETAUX DE...** : Cette dénomination s'applique à une boisson aromatisée à l'aide de substances végétales. Ce produit peut être coloré et acidifié.

**BOISSONS AUX ARÔMES DE...** : Il s'agit de boissons aromatisées à l'aide, d'arômes, soit naturels quand ils répondent aux exigences de la réglementation «arômes» sur ce point, soit quand il s'agit d'arômes de synthèse.

**Art. 2.** - La dénomination «café vert» (ou «café brut») est réservée aux grains (fèves) issus des fruits de plantes des espèces cultivées du genre Coffea.

Le café vert doit être de qualité saine, loyale et marchande.

Les fèves doivent être débarrassées de leur parche, n'avoir subi aucun retranchement de leurs principes constituants, ni aucune altération ou contamination, notamment par pourriture ou moisissure, ni dégager aucune odeur mauvaise ou étrangère au café.

**Art. 3.** - En ce qui concerne les cafés torréfiés, la dénomination «café» est réservée au produit résultant de la torréfaction de café vert, tel que celui-ci est défini à l'article 2, et n'ayant subi aucun retranchement de ses principes constituants.

Le café torréfié ne doit dégager aucune mauvaise odeur ni présenter de mauvais goût.

Les teneurs maximales admissibles en pierres ou autres matières étrangères, en cendres et en eau sont fixées dans le tableau annexé au présent décret.

**Art. 4.** - La dénomination «café moulu» est réservée au produit obtenu par mouture du café torréfié défini à l'article 3.

Les teneurs en humidité et en cendres du «café moulu» sont celles qui sont fixées pour le café torréfié.

**Art. 5.** - La dénomination «café décaféiné» est réservée au produit résultant de l'élimination de la caféine du café torréfié ou la torréfaction de café vert décaféiné et ne contenant pas une teneur en caféine anhydre supérieure à celle mentionnée au tableau annexé, déterminée par rapport au produit supposé sec.

L'opération de décaféination ne doit priver le produit d'aucun de ses composants utiles.

Le café utilisé pour la fabrication du café décaféiné peut faire l'objet d'un traitement en vue d'éliminer des éléments de la couche cireuse superficielle des grains. L'étiquetage des produits ayant fait l'objet de ce traitement doit comporter une mention appropriée.

Des arrêtés conjoints du ministre chargé de la Consommation, du ministre chargé de la Santé et du ministre de l'Agriculture et de la forêt fixent la liste des solvants pouvant être utilisés lors des opérations mentionnées ci-dessus et les teneurs résiduelles acceptables de ces solvants dans les cafés ainsi traités.

**Art. 6.** - En ce qui concerne les boissons, la dénomination «café» est réservée au produit obtenu à partir d'eau et de café tel que celui-ci est défini aux articles 3 et 4.

La dénomination «café décaféiné» est réservée au produit obtenu à partir d'eau et de café décaféiné tel que celui-ci est défini à l'article 5.

**Art. 7.** - Outre les mentions prévues par les dispositions du décret du 7 décembre 1984 susvisé, l'étiquetage des produits et mélanges succédanés destinés à la préparation d'une boisson rappelant le café ainsi que l'étiquetage des mélanges de cafés et de succédanés doivent porter les indications suivantes, en ce qui concerne la dénomination du produit.

1) S'il s'agit d'un seul produit, celle-ci doit indiquer la nature spécifique du produit accompagnée du qualificatif «torréfié».

2) S'il s'agit d'un mélange, la dénomination doit être «succédanés torréfiés» ou «extrait de succédanés torréfiés» selon le cas ou toute autre dénomination de nature à éviter une confusion dans l'esprit de l'acheteur avec le café torréfié ou les extraits de café.

**Art. 8.** - Le décret n° 65-763 du 3 septembre 1965 portant règlement d'administration publique pour l'application de la loi du 1er août 1905 modifiée sur la répression des fraudes dans la vente des marchandises et des falsifications de denrées alimentaires en ce qui concerne le café est abrogé.

**Art. 9.** - Le ministre d'Etat, ministre de l'économie, des finances et du budget, la garde des sceaux, ministre de la justice, le ministre de l'agriculture et de la forêt, le ministre des affaires sociales et de la solidarité, le ministre délégué auprès du garde des sceaux, ministre de la justice, le ministre délégué de la santé et le secrétaire d'Etat à la consommation sont chargés, chacun en ce qui le concerne de l'exécution du présent décret, qui sera publié au Journal officiel de la République Française.

Fait à Paris, le 3 avril 1991,  
Michel Rocard.

## CHOCOLAT

Décret du 16-11-1951 au J.O. du 20-11-1951 pages 11483, 11484, 11485.

### Décète :

**Art. 1er** - Le titre IV (cacaos et chocolats), comprenant les articles 16, 17, 18, 19, 20, 21, 22, 23 et les articles 28 et 29 du décret du 19 décembre 1910, modifié par les décrets des 16 septembre 1925, 6 avril 1939, portant un règlement d'administration publique pour l'application de la loi du 1er août 1905 sur la répression des fraudes, en ce qui concerne les produits de la sucrerie, de la confiserie et de la chocolaterie, sont remplacés par les dispositions ci-après :

**Art. 16** - La dénomination «pâte de cacao» est réservée à la pâte obtenue par l'écrasement des amandes de cacao, décortiquées et dégermées, de qualité saine, loyale et marchande. La pâte ainsi dénommée ne doit ni contenir plus de 5 % de débris de coques et de germes, calculés sur la matière sèche et dégraissée, ni, sauf adjonction du qualificatif «dégraissée» avoir été privée d'une partie quelconque de sa matière grasse naturelle.

**Art. 17** - Les dénominations «cacao en poudre», «poudre de cacao» sont réservées au produit obtenu par la pulvérisation, après ou sans dégraissage, de la pâte de cacao, à la condition que le «cacao en poudre» ou la «poudre de cacao» obtenus renferment, au minimum, 18 % de beurre de cacao, calculés sur la matière sèche.

**Art. 18** - N'est pas considéré comme une falsification le traitement de la pâte de cacao au moyen d'ammoniaque ou de carbonates alcalins ou de carbonate d'ammoniaque, à la condition que la

quantité ajoutée ne dépasse pas quatre grammes de carbonate de potassium anhydre, ou une quantité équivalente, soit d'ammoniaque, soit de carbonates alcalins ou d'ammoniaque par cent grammes de cacao supposé sec ou dégraissé et que la poudre ainsi obtenue ait conservé, sans addition d'aucune substance susceptible de s'acidifier, une réaction légèrement acide.

Le pourcentage maximum de produits chimiques dont l'emploi est toléré, par application des dispositions du présent article, pourra être abaissé, par arrêté concerté du ministre de l'agriculture et du ministre de la Santé publique et de la population, pris après avis du conseil supérieur d'hygiène publique de France et de l'Académie de Médecine.

La dénomination employée pour désigner les produits visés au présent article doit être accompagnée du mot «solubilisé».

Le qualificatif «soluble» ne peut être ajouté à la dénomination d'aucune poudre de cacao.

Le qualificatif «pur» ne peut être utilisé que pour les pâtes ou poudres de cacao n'ayant pas fait l'objet d'un traitement de solubilisation par les produits visés au premier alinéa du présent article.

**Art. 20** - La dénomination «chocolat» est réservée au produit de qualité loyale, saine et marchande, obtenu par le mélange de sucre et de pâte de cacao, ayant ou non fait l'objet d'un dégraissage partiel, additionné ou non de beurre, de cacao en proportion telle que 100 grammes du produit contiennent, sous réserve des dispositions particulières relatives au chocolat au lait et au chocolat aux noisettes, au minimum 35 grammes de pâte de cacao renfermant au moins 18 grammes de beurre de cacao.

Les dénominations «cacao sucré», «chocolat en poudre» sont réservées aux produits pulvérulents obtenus par le mélange de sucre et de poudre de cacao (solubilisée ou non) ou de pâte de cacao partiellement ou non dégraissée en proportion telle que 100 grammes de produit contiennent au moins 32 grammes de poudre de cacao, répondant à la définition de l'article 17 du présent décret.

En cas d'usage de poudre (ou de pâte) de cacao «solubilisée» par l'emploi de substances chimiques, le qualificatif «solubilisé» doit figurer dans la dénomination de vente. Si la poudre ou la pâte de cacao n'a pas été ainsi solubilisée, le qualificatif «pur» peut être utilisé.

La dénomination «chocolat granulé» est réservée au produit granulé répondant aux conditions de composition précitées.

Doit être vendu sous la dénomination «chocolat de ménage» ou sous celle de «chocolat à cuire», le produit en tablettes ou en blocs obtenu par le mélange de sucre et de pâte de cacao partiellement ou non dégraissée, en proportion telle que 100 grammes du produit contiennent entre 57 et 65 grammes de sucre et entre 35 et 43 grammes de pâte de cacao et renferme au moins 18 grammes de beurre de cacao.

**Art. 21** - Les termes «au chocolat» ou «au cacao» ou toute autre expression contenant les mots «chocolat» ou «cacao», ne peuvent apparaître dans la dénomination des produits autres que ceux définis ci-dessus détenus en vue de la vente, mis en vente ou vendus, que si ces produits contiennent :

1/ Au moins 35 % de pâte ou poudre de cacao, si ces produits sont solides. Toutefois, s'il s'agit de produits en poudre, le minimum n'est que de 32 %.

2/ Au moins 6 % de pâte ou poudre de cacao, si ces produits sont liquides ou semi-fluides.

Les termes «chocolatés» ou «cacaotés» et tous autres termes suggérant l'existence de chocolat ou de cacao ne peuvent apparaître dans la dénomination de produits solides, détenus en vue de la vente, mis en vente ou vendus, que si ces produits contiennent au moins 20 % de pâte ou de poudre de cacao.

Les produits renfermant un pourcentage de cacao ou de chocolat inférieur aux minimums fixés ci-dessus pour la catégorie considérée, ne pourront comporter que la mention «parfum cacao» ou «parfum chocolat».

Les dispositions du présent article ne concernent ni les produits de pâtisserie fraîche et de cuisine ni le fourrage introduit dans les articles de biscuiterie.

Elles ne font obstacle ni à l'application des dispositions spéciales prévus à l'article 22 ci-après, relatives à la confiserie de chocolat, ni à celles susceptibles de l'être en la matière pour des produits définis par d'autres règlements d'administration publique, intervenant en application de la loi du 1er août 1905.

**Art. 22** - Le qualificatif «au chocolat» employé seul peut servir à la désignation des sucreries et autres produits alimentaires enrobés dans une couverture de chocolat, à la condition que, sous réserve de l'application des dispositions de l'article 23 ci-après, ladite couverture soit constituée

exclusivement par du «chocolat à croquer», du «chocolat fondant» ou du «chocolat au lait».

Toutefois, n'est pas considérée comme une falsification, l'incorporation intime, par broyage, au chocolat de couverture, dans la limite de 5 % du poids total de cette couverture, de noisettes amandes, miel ou d'extrait de café.

Toute addition, dans le chocolat de couverture, d'autres matières comestibles, doit être indiquée par une mention précisant la nature et le pourcentage des matières ajoutées.

**Art. 23** - Ne sont pas considérées comme des falsifications, en ce qui concerne les cacao et chocolats visés au présent titre :

1/ L'addition de matières aromatiques naturelles ou artificielles dans les conditions fixées par les arrêtés ministériels prévus à l'article 27 du présent décret.

Toutefois, lorsque l'arôme est dû, même en partie, à des matières aromatiques artificielles, si le nom d'un parfum naturel figure dans la dénomination, celle-ci doit être accompagnée de la mention «arôme artificiel» ; dans le cas d'addition de vanilline, cette mention peut être remplacée par celle de «vanillinée».

2/ L'addition de matières comestibles autres que la saccharose, à condition que la dénomination soit suivie d'une mention faisant connaître la nature des matières ajoutées. S'il y a eu incorporation intime des dites matières, cette mention doit être complétée par l'indication du pourcentage ajouté sous réserve de l'application au chocolat de couverture des dispositions de l'article 22 en ce qui concerne le chocolat aux noisettes ou aux amandes ;

3/ Le vernissage des objets en chocolat au moyen de gomme laque ou de benjoin ;

4/ L'addition de lécithine végétale aux chocolats et aux couvertures de chocolat, la quantité des phosphoaminolipides ainsi ajoutée ne devant pas dépasser 2 grammes pour 1 000 grammes du produit.

Sont considérées comme une falsification l'addition aux produits visés au présent titre de coques de germes, de déchets de cacao, en quelque proportion que ce soit, et l'utilisation, pour la préparation des dits produits, de beurre de cacao non conforme aux conditions fixées à l'article 19 du présent décret et dont, en particulier, l'acidité exprimée en acide oléique serait supérieure à 5%.

**Art. 28** - Dans les établissements où s'exerce le commerce des marchandises visées au présent décret et sauf dérogations décidées par le ministre de l'agriculture pour certaines catégories de produits, les dites marchandises, lorsqu'elles sont mises en vente, ou les récipients ou emballages qui les contiennent, doivent porter une inscription indiquant en caractères apparents la dénomination accompagnée des mentions et qualificatifs prévus aux articles 1er, 4, 5, 6, 9, 11, 12, 13, 16, 17, 18, 20, 21, 22, 23, 24 et 25 du présent décret, sous laquelle elles sont mises en vente, le nom et l'adresse du fabricant devront être indiqués de la même façon ; toutefois, sous réserve de l'autorisation du ministre de l'agriculture, ceux-ci pourront, dans certains cas particuliers, être remplacés par le nom et l'adresse d'un vendeur ; dans ce cas, une indication conventionnelle doit permettre au service de la répression des fraudes d'identifier le fabricant.

Les mentions et qualificatifs accompagnant la dénomination principale sous laquelle le produit est mis en vente doivent être rédigés sans abréviations susceptibles de tromper l'acheteur sur leur signification et inscrits en caractères de dimensions au moins égales à la moitié des dimensions des caractères les plus grands figurant dans l'inscription et de même apparence typographique.

L'inscription portée sur les récipients ou emballages dans lesquels la marchandise est livrée au consommateur doit indiquer, en caractères apparents, soit le poids net soit le poids brut et la tare d'usage. Cette inscription n'est obligatoire ni pour les récipients ou emballages contenant exclusivement des denrées vendues à l'unité ou pesées devant l'acheteur, ni pour ceux contenant du miel ou des produits visés au titre III du même décret ; toutefois, lorsque la quantité de miel ou de ces produits sera supérieure à 250 grammes, mention devra être faite soit du poids net soit de la tare d'usage et du poids brut, l'inscription de ce dernier poids pouvant être différée jusqu'au moment de l'exposition en vue de la vente dans les établissements de détail.

Les inscriptions prévues au paragraphe 1er et 2 ci-dessus, lorsqu'elles seront relatives aux produits visés au titre IV du présent décret, à l'exception des sucreries et bonbons au chocolat, devront être portées sur une enveloppe entourant entièrement les produits. L'indication du poids net sera obligatoire pour les articles d'un poids égal ou supérieur à 50 grammes.

Les inscriptions permettant l'identification du fabricant des chocolats en tablettes doivent obligatoirement, figurer soit sur la face supérieure, soit sur les côtés du conditionnement, en caractères typographiques de parfaite lisibilité et ayant les hauteurs minimums suivantes :

- 4 mm pour les tablettes de 100 grammes et plus,
- 2 mm pour les tablettes de 50 grammes.

La dénomination des chocolats en tablettes devra figurer, en caractères typographiques présentant au moins la hauteur suivante, par rapport au plus grand caractère figurant au recto de l'emballage (face supérieure de la tablette enveloppée) :

- a) Chocolat à cuire ou de ménage : 1/2
- b) Chocolat à croquer : 1/3
- c) Chocolat fondant, au lait et aux noisettes (ou aux amandes broyées) : 1/4.

**Seront seuls autorisés les poids suivants :**

- a) Pour les tablettes de chocolat à cuire : 125, 250, 500 et 1 000 grammes.
- b) Pour les autres tablettes : 50 grammes, ou moins de 50 grammes : 100, 125, 200, 250, 400 et 500 grammes.

**Art. 29** - Est interdit l'emploi de toute indication, de tout signe, mode de présentation, document publicitaire susceptible de créer, dans l'esprit de l'acheteur, une confusion sur la nature, la composition, les qualités substantielles, la teneur en principes utiles, le poids ou l'origine des produits visés au présent décret. Est notamment interdite, la vente ou la mise en vente, de produits imitant le chocolat, si l'indication exacte de leurs constituants par ordre d'importance décroissante n'est pas portée sur les emballages ou les étiquettes.

**Art. 2** - Le ministre de l'agriculture et le ministre du commerce et des relations économiques extérieures pourront, par arrêté concerté, accorder des dérogations aux dispositions du présent décret, en ce qui concerne les cacao et chocolats destinés à l'exportation.

**Art. 3** - Les obligations, résultant des modifications relatives à l'étiquetage et au conditionnement des produits, apportées par le présent décret aux dispositions du décret modifié du 19 décembre 1910, ne seront applicables qu'aux produits mis dans le commerce à l'expiration d'un délai de six mois après la publication du présent décret.

**Art. 4** - Le ministre de l'agriculture, le Garde des Sceaux, ministre de la justice, le ministre de la Santé publique et de la population, le ministre du budget, le vice-président du conseil, ministre des finances et des affaires économiques, le ministre du commerce et des relations économiques extérieures sont chargés, chacun en ce qui le concerne, de l'exécution du présent décret, qui sera publié au Journal officiel de la République française.

Fait à Paris, le 16 novembre 1951.

Ministère de l'Agriculture, Direction générale des Études et des Affaires générales - Service de la répression des fraudes, 42 bis, rue de Bourgogne 75007 Paris. Circulaire : EAG/SRF/C 1316 bis du 7-8-1968.

Le ministre de l'Agriculture à MM. les Inspecteurs divisionnaires de la répression des fraudes, - Chefs de Services départementaux d'inspection de la répression des fraudes (Direction départementale de l'Agriculture, S/C du Préfet).  
Directeurs de laboratoires agréés pour la répression des fraudes.

**Objet : Poudre de cacao maigre ou fortement dégraissé.**

Mon attention a été appelée par les industriels français de la chocolaterie sur la position défavorable dans laquelle ils se trouvent ainsi du reste que les industriels utilisateurs de produits de la chocolaterie du fait des dispositions du décret du 16 novembre 1951 qu'ils exigent que les «poudres de cacao» et «cacaos en poudre» contiennent au minimum 18 % de beurre de cacao, alors que leurs confrères de pays partenaires de la Communauté Économique Européenne ont toute latitude de fabriquer, de mettre en vente et d'utiliser des poudres de cacao présentant une teneur en matière grasse de 8% seulement.

Pour éviter une telle disparité, compte tenu du projet de directive relative au cacao et au chocolat établi au sein de la Communauté Économique Européenne, j'estime que dès à présent, il n'y a pas lieu de s'opposer à la fabrication et à la mise en vente en France d'une nouvelle catégorie de poudre de cacao dont la teneur en beurre de cacao est comprise entre 8 % et 18 %.

Toutefois, afin d'éviter toute confusion avec les poudres de cacao définies par l'article 17 du décret du 16 novembre 1951 actuellement en vigueur en France, il y a lieu d'exiger que ces poudres destinées en principe à la fabrication de produits pour boisson, de desserts instantanés, et de certains articles de confiserie et de la biscuiterie, soient présentées à la vente sous l'une des dénominations suivantes : «poudre de cacao fortement dégraissée» ou «poudre de cacao maigre» suivies éventuellement de la teneur en beurre de cacao.

En outre, la dénomination des denrées alimentaires préparées au moyen de ces poudres devra être immédiatement suivie de la mention «au cacao maigre» ou «au cacao fortement dégraissé» ou «arôme cacao». En aucun cas le terme «chocolat» ou toute indication rappelant ce terme ne devra

apparaître sur les emballages des dits produits.

Pour copie conforme, Pour le ministre et par délégation

Le Chef de service, Le directeur de Cabinet,  
de la répression des fraudes, André BORD.

#### MINISTÈRE DE L'AGRICULTURE

Décret n° 76-692 du 13-7-1976 pris pour l'application de la loi du 1er août 1905 sur la répression des fraudes dans la vente des marchandises et des falsifications des denrées alimentaires, en ce qui concerne les produits de cacao et de chocolat destinés à l'alimentation humaine.

Le Premier ministre,

Sur le rapport du ministre d'État, garde des sceaux, ministre de la justice, du ministre de l'économie et des finances, du ministre de l'agriculture et du ministre de la santé,

Décrète :

**Art. 1er** - Le présent décret est applicable aux produits de cacao et de chocolat destinés à l'alimentation humaine et obtenus à partir de graines de cacaoyer *Theobroma cacao* L.

Ces produits sont définis en annexe au présent décret.

**Art. 2** - Il est interdit de détenir en vue de la vente, de mettre en vente ou de vendre des produits de cacao et de chocolat qui ne répondraient pas aux définitions et règles prévues dans le présent décret et son annexe.

**Art. 3** - Les dénominations énumérées en annexe, titre 1er sont réservées aux produits qui y sont définis et doivent être utilisés dans le commerce pour les désigner. Toutefois, l'emploi obligatoire de ces dénominations en langue française peut être accompagné de l'utilisation de dénominations en langue étrangère, dans des conditions fixées en annexe, paragraphe 1 bis.

Les dispositions de l'alinéa premier ne font pas obstacle à ce que les dénominations qu'il prévoit soient, en vertu des usages et conformément à la réglementation en vigueur, utilisées à titre complémentaire pour désigner d'autres produits ne pouvant être confondus avec ceux auxquels ces dénominations sont réservées.

**Art. 4** - Ne peuvent être utilisés dans la fabrication des produits définis en annexe des fèves de cacao qui ne sont pas de qualité saine, loyale et marchande, des coques, des germes ou un quelconque produit résiduel de l'extraction de beurre de cacao réalisée par solvant.

Il est interdit d'utiliser pour l'extraction du beurre de cacao des solvants autres que ceux dont l'emploi est autorisé par arrêté interministériel pris dans les formes prévues à l'article 2 du décret du 15 avril 1912 susvisé.

L'addition aux différents produits de chocolat de matières grasses végétales autres que le beurre de cacao est interdite.

**Art. 5** - Est interdite l'utilisation des traitements et des produits d'addition autres que ceux dont l'énumération et les conditions d'emploi sont fixées au titre II de l'annexe.

**Art. 6** - Des arrêtés conjoints du ministre de l'agriculture et du ministre de l'économie et des finances peuvent fixer les poids nets auxquels les produits de cacao et de chocolat doivent être exclusivement mis en vente ou vendus.

**Art. 7** - Nonobstant les dispositions des articles 3 et 6 et de l'article 2 (2e alinéa) du décret susvisé du 12 octobre 1972, les seules mentions figurant obligatoirement sur les emballages, récipients ou étiquettes des produits définis en annexe, mentions qui doivent être bien visibles, clairement lisibles et indélébiles, sont celles qui sont mentionnées aux titres II et III de la dite annexe.

**Art. 8** - Il est interdit de détenir en vue de la vente, de mettre en vente ou de vendre les produits qui font l'objet du présent décret si les inscriptions prévues au paragraphe 9-1 de l'annexe sous a, c et d ne figurent pas en langue française sur l'une des faces de l'emballage ou du récipient.

Cette interdiction s'applique également au chocolat de ménage au lait défini en annexe au paragraphe 1-22 si la dénomination «milk chocolate» figure sur les emballages.

**Art. 9** - Le décret susvisé du 12 octobre 1972 demeure applicable aux produits qui font l'objet du présent décret dans toutes ses dispositions qui ne sont pas contraires à celui-ci.

**Art. 10** - Le présent décret est applicable aux produits importés des pays extérieurs à la Communauté et destinés à la consommation à l'intérieur de celle-ci.

Il n'est pas applicable aux produits énumérés en annexe, titre 1er, et destinés à l'exportation en dehors de la Communauté.

**Art.11** - Sont abrogés les articles 16 à 23 constituant le titre IV (cacao et chocolats) du décret susvisé du 19 décembre 1910, modifié par le décret du 16 novembre 1951.

Sont également abrogés, mais seulement en ce qui concerne le cacao et le chocolat, les articles 28 et 29 dudit décret, ainsi que l'article 2 du décret susvisé du 16 novembre 1951.

**Art. 12** - Jusqu'au 1er janvier 1977, les produits de cacao et de chocolat satisfaisant aux prescriptions du décret susvisé du 19 décembre 1910, modifié par le décret susvisé du 16 novembre 1951, pourront être mis sur le marché.

**Art. 13** - Le ministre d'État, garde des sceaux, ministre de la justice, le ministre de l'économie et des finances, le ministre de l'agriculture et le ministre de la santé sont chargés, chacun en ce qui le concerne, de l'exécution du présent décret, qui sera publié au Journal officiel de la République Française.

#### ANNEXE

##### Titre 1er - Dénominations et descriptions

1. Au sens du présent décret, on entend par :

**1.8.** Cacao en poudre, cacao :

Le tourteau de cacao, tel qu'il est défini sous 1.5, transformé en poudre par un procédé mécanique et contenant sous réserve de la définition de cacao maigre en poudre, au moins 20 % de beurre de cacao, taux calculé d'après le poids de la matière sèche, et au plus 9 % d'eau.

**1.9.** Cacao maigre en poudre, cacao maigre, cacao fortement dégraissé en poudre, cacao fortement dégraissé :

Le cacao en poudre dont la teneur minimale en beurre de cacao, calculée d'après le poids de la matière sèche est de 8 %;

**1.10.** Cacao sucré en poudre, cacao sucré, chocolat en poudre :

Le produit obtenu par le mélange de cacao en poudre et de saccharose, en proportion telle que 100 grammes de produit contiennent au moins 32 grammes de cacao en poudre.

**1.11.** Cacao de ménage sucré en poudre, cacao de ménage sucré, chocolat de ménage en poudre :

Le produit obtenu par le mélange de cacao en poudre et de saccharose, en proportion telle que 100 grammes de produit contiennent au moins 25 grammes de cacao en poudre.

**1.12.** Cacao maigre sucré en poudre, cacao maigre sucré, cacao fortement dégraissé sucré en poudre, cacao fortement dégraissé sucré :

Le produit obtenu par le mélange de cacao en poudre et de saccharose, en proportion telle que 100 grammes de produit contiennent au moins 32 grammes de cacao maigre en poudre.

**1.13.** Cacao de ménage maigre sucré en poudre, cacao de ménage maigre sucré, cacao de ménage fortement dégraissé sucré en poudre, cacao de ménage fortement dégraissé sucré :

Le produit obtenu par le mélange de cacao maigre en poudre et de saccharose, en proportion telle que 100 grammes de produit contiennent au moins 25 grammes de cacao maigre en poudre.

##### Titre II - Traitements, composants et produits d'addition

2. Les fèves de cacao, le cacao en grains, la pousse de cacao, le cacao en pâte, le tourteau de cacao, le tourteau de cacao maigre, le tourteau de cacao de torsion, le cacao en poudre et le cacao maigre en poudre peuvent être alcalinisés exclusivement par l'un ou plusieurs des produits suivants : carbonates alcalins, hydroxydes alcalins, carbonates de magnésium, oxyde de magnésium, solutions ammoniacales à condition que la quantité d'alcalinisants ajoutée exprimée en carbonate de potassium, ne dépasse pas 5 % du poids de la matière sèche et dégraissée.

Aux produits ainsi traités, peut être ajouté de l'acide citrique ou de l'acide tartrique, dans une proportion ne dépassant pas 0,5 % du poids total du produit.

La teneur maximale en cendres du produit est de 14 % de la matière sèche dégraissée, si le produit a subi le traitement prévu ci-dessus.

##### Titre III - Étiquetage

9.1. Les mentions obligatoires à porter sur les emballages, récipients ou étiquettes des produits définis au titre 1er sont les suivantes :

b) Pour les produits visés aux paragraphes 1.10, 1.11, 1.12, 1.13, 1.16, 1.17, 1.21 et 1.22, l'indication de la teneur en matière sèche totale de cacao par la mention obligatoire de : «cacao : ... % minimum» ;

d) S'il y a lieu, les mentions obligatoires prévues au titre II (4 à 7) ;

e) Le poids net, sauf pour les produits d'un poids inférieur à 50 grammes ; toutefois, dans le cas des produits d'un poids inférieur à 50 grammes par unité qui sont présentés en emballage global dont le poids net total est égal ou supérieur à 50 grammes, est obligatoire la mention soit du poids net total sur l'emballage global, soit du poids net individuel sur chaque emballage unitaire pour autant que cette indication soit clairement lisible à l'extérieur ; dans le cas des moulanges creux, cette indication peut être remplacée par celle du poids net minimal ;

f) Le nom ou la raison sociale et l'adresse ou le siège social soit du fabricant ou du conditionneur, soit d'un vendeur établi à l'intérieur de la Communauté Économique Européenne.

9.2. En sus des mentions obligatoires prévues ci-dessus, les mentions suivantes doivent être portées sur l'emballage :

a) Une indication permettant d'identifier le préemballeur, conformément à l'article 6 du décret susvisé du 12 octobre 1972, lorsqu'il s'agit d'une production nationale ;

b) Le nom du pays d'origine de la marchandise au cas où son omission serait susceptible de créer une confusion sur l'origine réelle de celle-ci.

9.3. Si les produits sont conditionnés en emballages ou récipients contenant un poids égal ou supérieur à 10 kg et ne sont pas commercialisés au détail, les indications mentionnées au paragraphe 9.1 sous b, c, d et e, ainsi qu'en ce qui concerne les fèves, pousses et tourteaux de cacao, le cacao en grains ou en pâte, celles mentionnées au f du même paragraphe peuvent ne figurer que sur les documents d'accompagnement.

9.4. La dénomination principale «chocolat» ou «chocolat au lait» ne peut être complétée par des mentions ou qualificatifs se rapportant à la qualité que :

a) Si le chocolat contient au moins 43 % de matière sèche totale de cacao et au moins 26 % de beurre de cacao ;

b) Si le chocolat au lait ne contient pas plus de 50 % de saccharose et contient au moins 30 % de matière sèche totale de cacao ainsi que 18 % de matières solides provenant de l'évaporation du lait, soit au moins 4,5 % de graisse butyrique.

jusqu'au 1er août 1976 et par dérogation aux dispositions ci-dessus, l'emploi de la mention «halfbitter» (mi-amer) est réservée au chocolat contenant au moins 50 % de matière sèche totale de cacao et au moins 18 % de beurre de cacao.

9.5. Il est interdit de vendre au détail sans emballage les produits de chocolat présentés en tablette ou en bâton.

Décision n° 20-79 du groupe permanent d'étude des marchés de denrées alimentaires (G.P.E.M./D.A.) approuvée le 17 octobre 1979 par la section technique de la commission centrale des marchés, fixant les spécifications applicables aux petits déjeuners au cacao (cacaotés), au chocolat (chocolatés) ou au cacao maigre.

1. Les marchés ou commandes de denrées alimentaires passés par les collectivités du secteur public visées à l'article 24 du code des marchés publics devront, en ce qui concerne les petits déjeuners au cacao (cacaotés), ou chocolat (chocolatés) ou au cacao maigre, faire référence à la présente décision et aux spécifications qui lui sont annexées.

2. La présente décision annule et remplace la décision n°20 publiée dans le Bulletin officiel des services des prix, n°15, du 7 juin 1958.

3. La présente décision devra entrer en application dans un délai maximal fixé par un avis publié au Journal Officiel de la République Française, dans le cas de nouveaux marchés dès que la révision sera possible, dans le cas de marchés en cours.

4. La présente décision n° 20-79 sera publiée, avec les spécifications qui lui sont annexées :

Dans le Bulletin Officiel des services des prix (1)

Dans la revue Marchés Publics (1)

Dans la prochaine édition de la brochure n° 2002 (ex 1123) de la série Marchés Publics (1)

(1) En vente à la Direction des journaux officiels, 26, rue Desaix, 75732 Paris Cedex 15.

Commentaires de la décision n° 20-79 du G.P.E.M./D.A.

La présente décision relative aux spécifications applicables aux petits déjeuners au cacao (cacaotés), au chocolat (chocolatés), ou au cacao maigre tient compte des modifications intervenues depuis 1976 dans la réglementation des produits contenant du cacao ou du chocolat destinés à l'alimentation humaine et remplace la décision n°20 publiée au Bulletin Officiel des services des prix, n°15, du 7 juin 1958.

Annexe à la décision n° 20-79 du G.P.E.M./D.A.

(Spécifications applicables aux petits déjeuners au cacao (ou cacaotés) ou au chocolat (ou chocolatés) ou au cacao maigre) (1).

#### Définition des produits

L'appellation «petit déjeuner au cacao (ou cacaoté)» ou «petit déjeuner au chocolat (ou chocolaté)» est exclusivement réservée aux produits homogènes à reconstituer, aromatisés ou non, obtenus par le mélange de pâte ou de poudre de cacao (teneur en bourre de cacao : au moins 20 % du poids de la matière sèche) de sucres, de farines alimentaires ou autres produits céréaliers et éventuellement de poudre de lait (entier, demi-écrémé ou écrémé).

Il pourra être utilisé du cacao dit «maigre» ou «fortement dégraissé» (teneur en beurre de cacao entre 8 et 20 % du poids de la matière sèche), dans ce cas le produit fini sera dénommé «petit déjeuner au cacao maigre (ou fortement dégraissé)».

Ce mélange devra comporter au minimum, par rapport au poids total des matières premières mises en œuvre :

15 % de cacao en poudre ;

50 % de sucres (matières sucrantes dont l'emploi est autorisé dans

les denrées alimentaires).

Toutefois la proportion de sucres pourra être ramenée à 45 % lorsque la proportion de poudre de lait incorporée atteindra 10 % du poids total.

10 % de farines alimentaires (telles que les céréales, légumineuses, bananes) ou de produits céréaliers.

#### Humidité

L'humidité du produit fini à la sortie de l'usine devra être inférieure ou égale à 6 % du poids de la matière sèche.

#### Nature des composants

La pâte ou la poudre de cacao, dégraissée ou non devra satisfaire aux prescriptions du décret du 13 juillet 1976 relatif aux produits de cacao et de chocolat destinés à l'alimentation humaine. L'emploi de substances colorantes, de caséine, d'agar-agar, de pectine ou de tout autre produit gélifiant est interdit.

L'ajout de produits amylacés autres que les farines alimentaires et les produits céréaliers et conforme à la réglementation est autorisé dans la proportion maximale de 3 % du produit fini.

L'addition de 0,6 % de phosphate tricalcique conforme aux spécifications de l'arrêté du 28 mai 1979 (Journal Officiel du 13 juin 1979) est admise dans les conditions prévues par ledit arrêté.

L'adjonction de lécithine est autorisée sous réserve du respect des dispositions du point 6 du titre II de l'annexe du décret du 13 juillet 1976.

#### Mentions à porter sur les emballages

Doivent figurer en caractères apparents sur les récipients et emballages contenant les produits visés :

Une des dénominations «petit déjeuner au cacao» ou «petit déjeuner cacaoté» s'il est utilisé du cacao comme matière première ou «petit déjeuner au chocolat» ou «petit déjeuner chocolaté» s'il est utilisé du chocolat ou du cacao sucré comme matière première ou «petit déjeuner au cacao maigre (ou fortement dégraissé)» si le cacao incorporé correspond à cette définition ;  
(1) Les fèves de cacao comportent environ 50 % de beurre de cacao.

Le «cacao» tel que défini par la réglementation doit contenir au moins 20 % de beurre de cacao, taux calculé d'après le poids de la matière sèche.

Le «cacao» maigre ou «fortement dégraissé» doit contenir entre 8 et 20 % de beurre de cacao, taux calculé d'après le poids de la matière sèche.

La liste des composants par ordre d'importance décroissante ainsi que le pourcentage du composant auquel la dénomination de vente fait référence (cacao, chocolat ou cacao maigre) ;

La liste des additifs indiqués sous la forme :

Catégorie : nom et éventuellement qualité incorporée,

Le poids net,

Le nom ou la raison sociale et l'adresse du vendeur,

L'identification du lieu de conditionnement, code EMB,

La date d'utilisation optimale (mois et année).

**BOUILLONS ET POTAGES****MINISTÈRE DE L'AGRICULTURE**

Décret du 19-11-1954 publié au J.O. du 23-11-1954 page 10960.

Décret n° 54-1163 du 19 novembre 1954 portant règlement d'administration publique pour l'application de la loi du 1er août 1905, en ce qui concerne les bouillons et potages.

Le président du conseil des ministres,

Décrète :

**Art. 1er** - Les bouillons vendus pour être consommés après simple dissolution dans l'eau et, le cas échéant, réchauffage doivent, dans leur partie soluble contenir par litre de bouillon consommable un minimum de 0,4 g d'azote total, dont 30 % au moins d'azote aminé et 12 % au plus d'azote ammoniacal ; toutefois, si le pourcentage d'azote aminé dépasse 40 %, le pourcentage d'azote ammoniacal peut atteindre 15 % ; la quantité maximum de sel est de 10 grammes par litre.

**Art. 2** - Les potages vendus pour être consommés après adjonction d'eau, réchauffage ou cuisson, doivent, par litre de produit consommable, soit contenir dans leur partie soluble des matières azotées dans des proportions égales à celles indiquées à l'article ci-dessus pour les bouillons, soit posséder un volume énergétique d'au moins 180 calories calculé sur la base des coefficients 4, 4 et 9 appliqués respectivement au poids des protéines, glucides et lipides.

**Art. 3** - Les bouillons et potages doivent être vendus dans les emballages sur lesquels, sous réserve des dispositions du dernier alinéa du présent article, sont indiqués :

a) La dénomination générique du produit et, soit le nom ou la raison sociale et l'adresse du fabricant, soit la marque commerciale déposée ;

b) Les constituants du produit désignés par leur nom usuel avec, en ce qui concerne chacun des principaux produits, leur poids à l'état sec, ou le pourcentage de ce poids par rapport au poids du résidu sec ; les constituants doivent être énumérés dans l'ordre décroissant de leur poids, le sel peut toutefois, être reporté en fin de liste ;

c) Le poids net ou le volume du produit ;

d) Le mode d'emploi comportant l'indication du poids ou du volume correspondant soit à un volume déterminé de produit prêt à être consommé, soit à un nombre déterminé de rations, le volume des rations doit être mentionné s'il est différent du quart de litre.

Lorsque la surface des emballages n'est pas suffisante pour qu'y soient inscrites toutes les indications ci-dessus mentionnées, les indications prescrites aux alinéas b, c, d peuvent figurer seulement sur les récipients où sont renfermés lors de leur mise en vente les bouillons et potages à condition que ces récipients portent, exposées à la vue du public, les dites indications.

**Art. 4** - Les bouillons et potages ne peuvent être colorés qu'au moyen de colorants végétaux ; la coloration au moyen de caramel est autorisée, et celle au moyen de gomme gutte ou d'aconit napel interdite.

**Art. 5** - L'emploi de toute indication, de tout dessin, de tout signe, ou de tout mode de présentation susceptible de créer une confusion dans l'esprit de l'acheteur sur la nature, l'origine les qualités substantielles, la composition, le poids, le volume, le nombre de rations des bouillons et potages est interdit en toutes circonstances et sous quelque forme que ce soit.

**Art. 6** - Les bouillons, potages et produits similaires à base de poissons, crustacés et animaux marins ne sont pas soumis aux dispositions du présent décret.

**Art. 7** - Les dispositions du présent décret seront applicables exclusivement aux marchandises sorties d'usine plus de deux mois après sa publication ; les dispositions relatives à l'étiquetage entreront en vigueur le 1er août 1955 seulement.

**Art. 8** - Le ministre de l'agriculture, le garde des sceaux, ministre de la justice, le ministre des finances, des affaires économiques et du plan, le ministre de l'industrie et du commerce, le ministre de la santé publique et de la population et le secrétaire d'État aux finances et aux affaires économiques sont chargés, chacun en ce qui le concerne, de l'exécution du présent décret, qui sera publié au Journal Officiel de la République Française.

Fait à Paris, le 19 novembre 1954.

**THÉ**

Article II du décret du 7-10-1932.

Il est interdit en vue de vente, de mettre en vente sous le nom de «thé», avec ou sans qualificatif, un autre produit que celui constitué par les feuilles ou extrémités de jeunes tiges de Thea Chinensis, en bon état de conservation, convenablement préparées, séchées et roulées et n'ayant subi aucun

retranchement de leurs principes utiles.

**CITRON-ORANGE**

La législation précise qu'en ce qui concerne la vente de boissons reconstituées, le terme de parfum doit être joint au type de boissons proposés.

Appellations des denrées solides et liquides vendues en distributeurs automatiques

**MINISTÈRE DE L'ÉCONOMIE, DES FINANCES ET DU BUDGET**

Direction de la Consommation et de la Répression des Fraudes

**I. BOISSONS****RÈGLES GÉNÉRALES**

Il incombe aux fabricants et importateurs de produits pour distributeurs automatiques de bien connaître la législation concernant l'appellation des produits qu'ils fournissent.

Ce domaine est d'ailleurs trop vaste et trop mouvant pour être traité par N.A.V.S.A..

Le revendeur de produits devra, sur son tarif ou sa facture rappeler de la façon la plus complète possible la dénomination principale qui se trouve sur l'emballage ou la facture du produit qu'il revend et respecter les mentions figurant sur l'étiquetage du produit initial (date limite de vente...).

Les fabricants et les revendeurs d'appareils, et surtout les gestionnaires doivent savoir que :

- la marque est facultative ; c'est un élément commercial qui ne remplace pas la dénomination du produit.

- La désignation de la boisson vendue portée à côté du bouton de sélection doit de référer de la façon la plus complète possible à la facture ou à l'étiquette qui se trouve sur le produit qui a été fourni compte tenu, toutefois, de ce que la boisson est vendue «à consommer» alors que le produit fourni est en général un concentré, un sirop, une poudre ou une préparation destinée à cette boisson.

**BOISSONS NON EMBALLÉES, SERVIES EN GOBELET**

A) Boissons froides (cf page 29)

B) Boissons chaudes (cf page 29)

C) Volume :

Le volume de la ou des boissons distribuées doit être précisé sur la face avant de la machine.

D) Image et panneaux sur les machines :

Toute présentation fautive de nature à induire le consommateur en erreur est interdite conformément à l'article 44 de la loi du 27 décembre 1973 relative à la publicité mensongère. A cet égard, la représentation de fruits sur un appareil distributeur de boissons rafraîchissantes n'est admise que lorsqu'elle correspond à une offre de jus de fruits ou de nectar.

**II. DENRÉES**

En matière d'hygiène, il convient de respecter les prescriptions de la circulaire du 9 août 1978 relative au règlement sanitaire départemental type (article 131) et de l'arrêté du 26 septembre 1980 et de veiller tout particulièrement aux conditions de conservation des denrées altérables ainsi qu'à leur renouvellement.

En ce qui concerne la commercialisation des denrées préemballées le décret du 12 octobre 1972 exige que tout produit préemballé comporte un étiquetage sur lequel figure notamment les sept mentions suivantes (article 3).

Une dénomination de vente précise, le nom et l'adresse de la personne physique ou morale responsable soit de la fabrication, soit du conditionnement, soit de la commercialisation de la marchandise, le poids net, l'indication d'une part des composants par ordre d'importance décroissante avec, si l'un d'entre eux figure dans la dénomination du produit, mention du pourcentage de ce composant dans le produit fini, d'autre part des produits d'addition, l'inscription d'une date limite de consommation dans le cas des produits altérables. Dans les autres cas, un texte actuellement en cours de publication rendra obligatoire l'indication d'une date limite d'utilisation optimale.

Cependant, dans le cas des denrées réfrigérées préemballées, notamment les sandwiches et les préparations similaires, certaines règles particulières doivent être respectées.

1. Ces denrées s'altérant rapidement avec le temps, le conditionneur doit faire figurer sur ses emballages et sous sa responsabilité, en application du 5e alinéa de l'article 3 du décret susvisé, une

date limite de vente qui doit être accompagnée de la température d'entreposage à respecter pour laquelle cette durée de conservation est estimée.

2. Par ailleurs, en ce qui concerne l'indication de la liste des composants dans le produit fini, il convient, lorsque l'un des composants est lui-même composé de plusieurs constituants, de s'inspirer des dispositions de la directive CEE du 18 décembre 1978 relative à l'étiquetage et à la présentation des denrées alimentaires (J.O.C.E. du 18 février 1979).

Tout ingrédient composé intervenant pour au moins 25 % dans le produit fini doit être obligatoirement suivi de l'énumération de ses propres constituants ; cette obligation ne s'applique pas aux produits dispensés de l'étiquetage de composition par l'arrêté du 16 novembre 1973 (J.O. du 21 novembre 1973).

C'est ainsi que l'étiquetage de composition d'un sandwich dénommé par exemple « sandwich au pâté » et composé de pain de mie et de pâté entrant pour 40 % dans la denrée, devrait se présenter de la façon suivante :

Composition :

- pain de mie (indiquer la nature des ingrédients) ;
- pâté 40 % (composition à préciser).

L'indication des additifs présents dans la denrée finale est obligatoire, même si l'ingrédient qui apporte cet additif rentre pour moins de 25 % dans le produit fini, à l'exception du cas particulier du transfert d'additifs (carry-over) dont le principe consiste à considérer comme négligeable, donc non déclarable dans la rubrique composition, les produits d'addition dont la présence dans une denrée alimentaire est uniquement due au fait qu'ils étaient contenus dans les matières premières et sous réserve qu'ils ne remplissent plus de fonction technologique dans le produit fini.

À titre d'exemple, une denrée dénommée « sandwich au cervelas et à la macédoine de légumes » et comportant les éléments suivants : pain de mie, cervelas (30 %), macédoine de légumes (20 %), mayonnaise (10 %), devrait voir figurer sur son étiquetage la composition suivante :

- pain de mie (mentionner la nature),
- cervelas 30 % (composition à préciser),
- macédoine de légumes 20 %,
- mayonnaise (indiquer la nature des additifs).

Liste des annexes

- Décret 78-1109 du 23 novembre 1978 et annexes.
- Arrêté du 1er septembre 1975 (J.O. du 5 octobre 1975).
- Décret 76-692 du 13 juillet 1976.
- Article 44, loi du 27 décembre 1973.
- Décret du 12 octobre 1972.
- J.O.C.E. du 8 février 1979 L. 33.79.
- Arrêté du 16 novembre 1973 (J.O. du 21 novembre 1973).

#### INFORMATION GÉNÉRALE

La question est souvent posée de savoir si le monopole des débitants de tabac peut être mis en péril en faveur d'autres modes de vente (grande distribution, DISTRIBUTION AUTOMATIQUE, ...).

La réponse apportée, en juillet dernier, par le Ministère du Budget, à la suite d'une question parlementaire, permet de constater qu'une telle hypothèse ne peut raisonnablement être envisagée pour le moment.