

Décret n° 2008-2962 du 29 août 2008, portant nomination du secrétaire d'Etat auprès du ministre du commerce et de l'artisanat chargé du commerce extérieur.

Le Président de la République,

Vu la constitution et notamment son article 50,

Vu le décret n° 2004-2643 du 10 novembre 2004, portant nomination du Premier ministre.

Décète :

Article premier. - Monsieur Chokri Mamoghli est nommé secrétaire d'Etat auprès du ministre du commerce et de l'artisanat chargé du commerce extérieur.

Art. 2 - Le présent décret sera publié au Journal Officiel de la République Tunisienne.

Tunis, le 29 août 2008.

Zine El Abidine Ben Ali

Décret n° 2008-2963 du 29 août 2008, portant nomination du secrétaire d'Etat auprès du ministre de la jeunesse, des sports et de l'éducation physique chargé des sports.

Le Président de la République,

Vu la constitution et notamment son article 50,

Vu le décret n° 2004-2643 du 10 novembre 2004, portant nomination du Premier ministre.

Décète :

Article premier. - Monsieur Béchir Elouzir est nommé secrétaire d'Etat auprès du ministre de la jeunesse, des sports et de l'éducation physique chargé des sports.

Art. 2 - Le présent décret sera publié au Journal Officiel de la République Tunisienne.

Tunis, le 29 août 2008.

Zine El Abidine Ben Ali

**MINISTERE DU COMMERCE
ET DE L'ARTISANAT**

Arrêté des ministres du commerce et de l'artisanat, de la santé publique, de l'industrie, de l'énergie et des petites et moyennes entreprises du 3 septembre 2008, relatif à l'étiquetage et la présentation des denrées alimentaires préemballées.

Les ministres du commerce et de l'artisanat, de la santé publique, de l'industrie, de l'énergie et des petites et moyennes entreprises,

Vu la loi n° 66 du 6 août 1982, relative à la standardisation et à la qualité,

Vu la loi n° 91-64 du 29 juillet 1991, relative à la concurrence et aux prix, ensemble les textes qui l'ont modifiée ou complétée et notamment la loi n° 2005-60 du 18 juillet 2005,

Vu la loi n° 92-117 du 7 décembre 1992, relative à la protection du consommateur notamment les articles 3 et 5,

Vu la loi n° 99-40 du 10 mai 1999, relative à la métrologie légale,

Vu la loi n°98-40 du 2 juin 1998, relative aux techniques de vente et la publicité commerciale,

Vu l'arrêté du ministre de l'économie nationale du 22 juillet 1985, portant homologation de la norme tunisienne 15.23 relative à l'étiquetage et la présentation des denrées alimentaires préemballées.

Arrêtent :

Article premier - Le présent arrêté s'applique à l'étiquetage de toutes les denrées alimentaires préemballées destinés à la consommation, à la restauration collective ainsi qu'à certains aspects touchant à leur présentation et à la publicité faite à leur égard.

Cet arrêté porte sur les mentions d'étiquetage obligatoire, les allégations y compris les allégations relatives aux aliments diététiques ou de régime et les allégations concernant les aliments destinés à des fins médicales spéciales, ainsi que l'étiquetage nutritionnel de tous les aliments.

Les allégations relatives à la nutrition et à la santé ne seront pas autorisées pour les aliments pour les nourrissons et les enfants en bas âge et aux eaux minérales naturelles sauf si des dispositions spécifiques les prévoient dans la réglementation en vigueur.

Art. 2 - Au sens du présent arrêté on entend par :

Etiquetage : tout texte écrit ou imprimé ou toute représentation graphique qui figure sur l'étiquette, accompagnant le produit ou est placé à proximité de celui-ci pour en promouvoir la vente.

Denrée alimentaire préemballée : l'unité de vente destinée à être présentée en l'état au consommateur final et aux collectivités, constituée par une denrée alimentaire et l'emballage dans lequel 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.

Denrée alimentaire : toute substance traitée, partiellement traitée ou brute, destinée à l'alimentation humaine, ce terme englobe les boissons, le chewing-gum et toutes substances utilisées dans la fabrication, la préparation ou le traitement des aliments, à l'exclusion des cosmétiques ou du tabac ou des substances employées uniquement comme médicaments.

Consommateur : celui qui achète un produit dans le but de le consommer.

Réceptacle : tout emballage d'une denrée alimentaire destinée à être distribuée comme article individuel, que cet emballage la recouvre entièrement ou partiellement, les feuilles utilisées pour l'emballage sont comprises dans cette définition. Un réceptacle peut contenir plusieurs unités ou types d'emballages au moment ou est offert au consommateur.

Aliments destinés à la restauration collective : les aliments utilisés dans les restaurants, les cantines, les écoles, les hôpitaux et d'autres établissements qui offrent de la nourriture en vue de la consommation immédiate.

Ingrédient : on entend par ingrédient au sens du présent arrêté, toute substance, y compris les additifs alimentaires, utilisée dans la fabrication ou la préparation d'une denrée alimentaire et présente dans le produit fini éventuellement sous une forme modifiée.

Principes généraux d'étiquetage et de présentation des denrées alimentaires préemballées

TITRE I

DISPOSITIONS GENERALES

Art. 3 - L'étiquette apposée sur les denrées alimentaires préemballées ne devra pas décrire ou présenter le produit d'une façon fautive, trompeuse, mensongère ou susceptible de créer d'une façon quelconque une impression erronée au sujet de sa nature véritable.

- Les denrées préemballées ne devront pas être décrites ou présentées sur l'étiquette ou dans l'étiquetage par des mots, des images, ou de toute autre façon se référant ou faisant allusion directement ou indirectement à un autre produit avec lequel elles pourraient être confondues, ou d'une manière qui laisse à penser à l'acquéreur ou au consommateur que l'aliment est apparenté avec cet autre produit.

- L'étiquetage et les modalités selon lesquelles il est réalisé ne doivent pas :

a) être de nature à induire le consommateur en erreur, notamment :

- sur les caractéristiques de la denrée alimentaire, et notamment sur la nature, l'identité, les qualités, la composition, la quantité, la durabilité, l'origine, ou la provenance, le mode de fabrication ou d'obtention,

- en attribuant à la denrée alimentaire des effets ou propriétés qu'elle ne posséderait pas,

- en lui suggérant que la denrée alimentaire possède des caractéristiques particulières alors que toutes les denrées alimentaires similaires possèdent ces mêmes caractéristiques,

b) sous réserve des dispositions applicables aux eaux minérales naturelles et aux denrées alimentaires destinées à une alimentation particulière, attribuer à une denrée alimentaire des propriétés de prévention, de traitement et de guérison d'une maladie humaine, ni évoquer ces propriétés.

Ces restrictions s'appliquent également :

- à la présentation des denrées alimentaires et notamment à l'aspect ou la forme donnée à celles-ci ou à leur emballage, au matériau d'emballage utilisé, à la manière dont elles sont disposées ainsi qu'à l'environnement dans lequel elles sont exposées,

- à la publicité.

Art. 4 - L'étiquetage des denrées alimentaires doit respecter les dispositions suivantes :

1- aucun produit alimentaire préemballé ne peut être vendu sans étiquetage,

2- est interdite la vente ou la distribution à titre gratuit des produits alimentaires préemballés, à une date postérieure à la date limite d'utilisation portée sur l'étiquetage,

3- sont interdites la vente ou la distribution à titre gratuit des produits alimentaires préemballés entreposés dans des conditions non conformes à celles qui sont prescrites sur l'étiquetage,

4- à l'importation, ne peuvent entrer en Tunisie que les produits n'ayant pas dépassé la moitié de leur date limite d'utilisation.

Toute indication sur l'étiquette doit être réalisée à l'encre indélébile ou par moulage ou estampage. Au cas où le produit contient de l'alcool, la mention « Produit contient de l'alcool » doit être indiquée clairement sur l'étiquette,

Dans le cas des ventes par correspondance, les catalogues, les brochures, prospectus ou annonces faisant connaître au consommateur les produits offerts à la vente et lui permettant d'effectuer directement sa commande doivent comporter les mentions prévues aux 1°, 2°, 4° et 9° de l'article 10 et les autres mentions obligatoires prévues, le cas échéant, par les autres dispositions réglementaires relatives à certaines denrées alimentaires déterminées.

Art. 5 - Les mentions obligatoires prévues à l'article 10 du présent arrêté, doivent être claires, bien en vue, indélébiles et facilement lisibles dans des conditions normales d'achat et d'utilisation.

Les mentions obligatoires doivent être facilement compréhensibles, indiquées dans un endroit apparent, facilement lisibles et visibles. Elles ne doivent pas être masquées, cachées ou dissimulées par d'autres indications ou images.

Les étiquettes des denrées alimentaires préemballées doivent être fixées de manière à ce qu'elles ne puissent se détacher du récipient. L'utilisation d'un autocollant pour rectifier ou corriger totalement ou partiellement les mentions obligatoires d'étiquetage est interdite.

Art. 6 - Dans le cas d'un produit alimentaire préemballé contenant de la viande de porc, de la graisse de porc, ou de la graisse de bœuf, mention doit être faite clairement par leurs noms spécifiques sur l'étiquetage.

Art. 7 - Dans le cas d'une denrée alimentaire qui contient des organismes génétiquement modifiés, mention doit être faite clairement sur l'étiquetage conformément à la réglementation en vigueur.

Art. 8 - L'étiquetage de toute denrée alimentaire qui a été traité par rayonnements ionisants doit porter l'une des mentions suivantes : « traité par rayonnements ionisants » ou « traité par ionisation » écrite à cet effet à proximité immédiate du nom du produit.

L'emploi du symbole international d'irradiation des aliments, indiqué dans la réglementation en vigueur est facultatif, mais lorsque celui-ci est utilisé, il doit figurer à proximité immédiate du nom du produit.

Symbole International:



Quand un produit irradié est utilisé comme ingrédient dans un autre produit, il faut en faire état dans la liste des ingrédients.

Lorsqu'un produit composé d'un seul ingrédient est préparé à partir d'une matière première qui a été traitée par irradiation, l'étiquetage du produit doit porter une mention indiquant le traitement appliqué.

Art. 9 - La langue arabe doit être l'une des langues utilisées dans l'étiquetage approprié aux denrées alimentaires fabriquées localement ou importées. Toutes les mentions d'étiquetage obligatoires doivent être facilement compréhensibles, inscrites à un endroit apparent et de manière à être visibles et clairement lisibles et indélébiles. Elles ne doivent en aucune façon être dissimulées, voilées ou séparées par d'autres indications ou images.

TITRE II

MENTIONS D'ETIQUETAGE OBLIGATOIRES

Art. 10 - Sans préjudice des dispositions relatives au contrôle métrologique, et sous réserve des dérogations prévues à cet arrêté, l'étiquetage des denrées alimentaires comporte et en langue arabe les mentions obligatoires suivantes :

- 1° - la dénomination de vente,
- 2° - la liste des ingrédients,
- 3° - la quantité de certains ingrédients ou catégories d'ingrédients, dans les conditions prévues aux articles 26, 27 et 28,
- 4° - la quantité nette,
- 5° - la date de fabrication,
- 6° - la date de durabilité minimale, dans le cas des denrées alimentaires très périssables microbiologiquement, ou la date limite de consommation ainsi que l'indication des conditions particulières de conservation et d'utilisation,
- 7° - le nom ou la raison sociale et l'adresse du fabricant ou du conditionneur,
- 8° - l'indication du lot ,
- 9° - le lieu d'origine ou de provenance,
- 10° - le mode d'emploi, au cas où son omission ne permettrait pas de faire un usage approprié de la denrée alimentaire ainsi que, le cas échéant, les conditions particulières d'utilisation,
- 11° - les autres mentions obligatoires prévues, le cas échéant, par les autres dispositions réglementaires relatives à certaines denrées alimentaires déterminées.

Art. 11 - Lorsque les denrées alimentaires préemballées sont destinées à être présentées au consommateur final, les mentions énumérées 1° - 4° et 6° de l'article 10 doivent être regroupées dans le même champ visuel.

Section 1: Nom du produit

Art. 12 - Le nom doit indiquer la nature véritable du produit et il doit normalement être spécifique et non générique.

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

Lorsqu'il n'existe pas un tel nom, il faut employer un nom habituel ou courant ou un terme descriptif approprié qui ne risque pas d'induire le consommateur en erreur.

Art. 13 - Une marque de fabrication ou de commerce ou une dénomination de fantaisie ne peut substituer à la dénomination de vente.

Art. 14 - L'étiquette devra porter en liaison avec le nom du produit, ou à proximité immédiate de celui-ci, les mots ou groupes de mots nécessaires pour éviter que le consommateur ne soit induit en erreur en ce qui concerne la nature et les conditions véritables de l'aliment, y compris son milieu de couverture, son mode de présentation, ainsi que l'état dans lequel il se trouve ou le type de traitement qu'il a subi, par exemple : déshydraté, lyophilisé, concentré, reconstitué, fumé, congelé, surgelé.

Section 2 : Liste des ingrédients

Art. 15 - L'indication des ingrédients n'est pas requise dans le cas où le produit ne comporte qu'un seul ingrédient à condition que la dénomination de vente soit identique au nom de l'ingrédient ou elle permette de déterminer la nature de l'ingrédient sans risque de confusion.

L'indication des ingrédients n'est pas requise dans le cas suivants :

- des fruits et légumes frais y compris les pommes de terre, qui n'ont pas fait l'objet d'un épluchage, coupage ou autres traitements similaires,

- des eaux gazéifiées, dont la dénomination fait apparaître cette dernière caractéristique,

- des vinaigres de fermentation s'ils proviennent exclusivement d'un seul produit de base et pour autant qu'aucun autre ingrédient n'ait été ajouté,

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

Art. 16 - Ne sont toutefois pas considérés comme ingrédients :

a) 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,

b) 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,

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

Art. 17 - La liste des ingrédients est constituée par l'énumération de tous les ingrédients de la denrée alimentaire, dans l'ordre décroissant de leur importance pondérale au moment de la fabrication du produit. Elle est précédée d'une mention appropriée comportant le mot «ingrédients».

Art. 18 - 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.

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

Art. 19 - L'eau ajoutée et les ingrédients volatils sont indiqués dans la liste en fonction de leur importance pondérale dans le produit fini, la quantité d'eau ajoutée comme ingrédient dans une denrée alimentaire est déterminée en soustrayant de la quantité totale du produit fini la quantité totale des autres ingrédients mis en oeuvre. Cette quantité peut ne pas être prise en considération si, en poids, elle n'excède pas 5% du produit fini.

Par dérogation aux articles 16 et 17, la mention de l'eau n'est pas requise :

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

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

Art. 20 - Dans le cas de mélanges de fruits ou de légumes, dont aucun ne prédomine en poids d'une manière significative, ces ingrédients peuvent être énumérés selon un ordre différent sous réserve que la liste desdits ingrédients soit accompagnée d'une mention telle que «en proportion variable».

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

Art. 21 - Les denrées et ingrédients alimentaires ci-après sont connus pour provoquer des allergies et doivent toujours être déclarés :

- céréales contenant du gluten, à savoir blé, seigle, orge, avoine, épeautre ou leurs souches hybridées et les produits dérivés,
- crustacés et produits dérivés,
- œufs et produits dérivés,
- poissons et produits dérivés,
- arachides et les cacahouètes, soja et produits dérivés,
- lait et produits laitiers (y compris le lactose),
- fruits à coques et produits dérivés,
- sulfite en concentration de 10 mg/kg ou plus.

La présence dans tout aliment ou ingrédient alimentaire obtenu à l'aide des biotechnologies d'un allergène transféré à partir de n'importe quel produit énuméré ci-dessus doit être déclarée. Lorsqu'il n'est pas possible de fournir, au moyen de l'étiquetage, des renseignements appropriés concernant la présence d'un allergène, l'aliment contenant l'allergène ne doit pas être commercialisé.

Art. 22 - Tout additif alimentaire transféré dans un aliment en quantité importante ou suffisante pour exercer une fonction technologique dans cet aliment à la suite de l'emploi de matières premières ou d'autres ingrédients dans lesquels l'additif a été utilisé doit être déclaré dans la liste des ingrédients.

En ce qui concerne les additifs alimentaires appartenant à diverses catégories et en figurant dans les listes d'additifs alimentaires dont l'emploi est autorisé dans les aliments, les noms de catégories ci-après doivent figurer à côté du nom spécifique ou d'un numéro d'identification reconnu :

- régulateur de l'acidité farines - Acides - Anti agglutinant - Agent anti mousse - Anti oxygène - Agent de lest - Colorant - Agent de rétention de la couleur - Emulsifiant - Sel émulsifiant - Agent raffermissant - Agent de traitement des farines - Exaltateur d'arôme - Agent moussant - Gélifiant - Agent de glaçage - Agent humidifiant - Agent de conservation - Agent de propulsion - Agent de levage - Stabilisant - Edulcorant - Epaississant -- Amidon modifié.

Art. 23 - Les noms des catégories ci-après peuvent être utilisés pour les additifs alimentaires appartenant à chacune d'entre elles et figurant dans les listes d'additifs alimentaires dont l'emploi est généralement autorisé dans les aliments : Arôme(s), Aromatisants, Amidon(s) modifié(s).

Le terme «arômes» peut être suivi de l'un des qualificatifs suivants : «naturels», «identique aux

substances naturelles», «artificiels» ou d'une combinaison de ces termes, selon le cas.

Le terme «naturel» ou toute expression ayant une signification sensiblement équivalente ne peut être utilisée que pour les arômes dont la partie aromatisante a été isolée par des procédés physiques appropriés ou des procédés enzymatiques ou microbiologiques ou des procédés traditionnels de préparation de denrée alimentaire uniquement ou presque uniquement à partir de la denrée alimentaire ou de la source d'arôme concernée.

Art 24 - Les ingrédients sont désignés par leur nom spécifique, le cas échéant, conformément aux règles prévues à la section 1 du présent arrêté.

Toutefois :

- les ingrédients appartenant à l'une des catégories énumérées à l'annexe I et qui sont composants d'une autre denrée alimentaire peuvent être désignés par le seul nom de cette catégorie. La désignation «amidon» figurant à l'annexe I doit toujours être complétée par l'indication de son origine végétale spécifique, lorsque cet ingrédient peut contenir du gluten,

- les ingrédients appartenant à l'une des catégories énumérées à l'article 21 du présent arrêté sont obligatoirement désignés par le nom de cette catégorie, suivi de leur nom spécifique. Dans le cas d'un ingrédient appartenant à plusieurs catégories, est impliquée celle correspondant à sa fonction principale dans le cas de la denrée alimentaire concernée.

La désignation «amidon modifié» figurant à l'article 22 du présent arrêté doit toujours être complétée par l'indication de son origine végétale spécifique, lorsque cet ingrédient peut contenir du gluten.

Art. 25 - Lorsqu'un ingrédient d'une denrée alimentaire est lui-même constitué de deux ou plusieurs ingrédients, cet ingrédient composé peut figurer dans la liste des ingrédients sous sa dénomination dans la mesure où celle-ci est prévue par la réglementation ou consacrée par l'usage, en fonction de son importance pondérale globale, à condition d'être immédiatement suivi de l'énumération de ses propres ingrédients dans l'ordre décroissant de leurs proportions (m/m).

Cette énumération n'est toutefois pas obligatoire :

a) lorsque l'ingrédient composé intervient pour moins de 5% dans la composition du produit fini, toutefois, cette disposition ne s'applique pas aux additifs alimentaires qui remplissent une fonction technologique dans le produit fini,

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

Art. 26 - Outre les exceptions mentionnées dans l'article 25, la quantité d'un ingrédient ou d'une catégorie d'ingrédients qui a été utilisé dans la fabrication ou la préparation d'une denrée alimentaire est mentionnée conformément aux dispositions suivantes :

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 ou,

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 ou,

c) lorsque l'ingrédient ou la catégorie d'ingrédients dont il s'agit est essentiel 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.

Art. 27 - Les dispositions de l'article 26, paragraphe 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 31 du présent arrêté, ou
 - dont la quantité doit déjà figurer sur l'étiquetage en vertu des dispositions mentionnées dans la réglementation en vigueur, ou
 - qui est utilisé à faible dose aux fins de l'aromatization, ou
 - 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 de nature à la distinguer d'autres produits similaires,
- b) lorsque des dispositions spécifiques déterminent de manière précise la quantité de l'ingrédient ou de la catégorie d'ingrédients sans en prévoir l'indication sur l'étiquetage,
- c) dans les cas visés à l'article 20 du présent arrêté,

Art. 28 - La quantité mentionnée, exprimée en pourcentage, correspond à la quantité du ou des ingrédients au moment de leur mise en œuvre.

La mention visée à l'article 25, paragraphe 1 du présent article 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.

Lorsqu'une denrée alimentaire a subi une perte d'humidité à la suite d'un traitement thermique ou autre, cette quantité correspond au rapport exprimé en pourcentage entre la quantité du ou des ingrédients mis en œuvre et celle du produit fini.

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

Le présent article s'applique sans préjudice des dispositions en vigueur relatives à l'étiquetage nutritionnel des denrées alimentaires.

Section 3 : Contenu net et poids égoutté

Art. 29 - Sans préjudice des dispositions relatives au contrôle métrologique, le contenu net moyen doit être déclaré de la manière suivante :

- a) en mesure de volume pour les aliments liquides,
- b) en mesure de poids pour les aliments solides,
- c) en poids ou en volume pour les denrées pâteuses ou visqueuses.

en utilisant selon le cas, le litre, le centilitre, le millilitre ou bien le kilogramme ou le gramme.

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

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

Art. 30 - Lorsqu'un préemballage est constitué de deux ou de plusieurs préemballages individuels contenant la

même quantité du même produit, l'indication de la quantité nette est donnée en mentionnant la quantité nette contenue dans chaque emballage individuel et leur nombre total.

Ces mentions ne sont toutefois 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 clairement vue de l'extérieur.

Art. 31 - Lorsqu'une denrée alimentaire solide est présentée dans un liquide de couverture, le poids net égoutté de cette denrée alimentaire est également indiqué dans l'étiquetage.

Au sens du présent paragraphe, on entend par «liquide de couverture» les produits mentionnés ci-après, éventuellement en mélanges 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 ou matières édulcorantes, jus de fruits ou de légumes dans le cas de fruits ou légumes.

Art. 32 - L'indication de la quantité nette n'est pas obligatoire pour les denrées alimentaires :

a) qui sont 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 à 5 millilitres, cette disposition ne s'applique toutefois pas dans le cas des épices et plantes aromatiques.

Section 4 : Datage et instructions de l'entreposage

Art. 33 - La date de fabrication est la date à laquelle l'aliment devient le produit décrit et dans le cas de produits surgelés ou congelés, la date de fabrication exprime la date de congélation.

La date de fabrication est indiquée par le jour, le mois et l'année.

Art. 34 - La date de durabilité minimale d'une denrée alimentaire est la date jusqu'à laquelle cette denrée alimentaire conserve ses propriétés spécifiques dans des conditions de conservation appropriées. Elle est annoncée par la mention :

- «à consommer de préférence avant le... » lorsque la date comporte l'indication du jour,

- «à consommer de préférence avant fin ... » dans les autres cas.

Ces mentions prévues au paragraphe ci-dessus sont accompagnées :

- soit de la date elle-même,

- soit de l'indication de l'endroit où elle 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.

Art 35 - La date 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 et lorsque la durabilité est supérieure à dix-huit mois l'indication de l'année suffit. Lorsque le mois est décembre, l'indication de l'année suffit.

Art. 36 - Sous réserve des dispositions imposant d'autres indications de date, la mention de la date de durabilité 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 produits similaires tels que les jets de légumineuses,

- des vins, vins de liqueurs, vins mousseux, vins aromatisés et des produits similaires obtenus à partir de fruits autres que le raisin,

- des boissons contenant au minimum 10% d'alcool, en volume,

- des produits de la boulangerie et de la pâtisserie qui, par leur nature, sont normalement consommés dans le délai de vingt-quatre heures suivant leur fabrication,

- des vinaigres,

- le sel de qualité alimentaire,

- des sucres solides,

- des produits de confiserie consistant presque uniquement en sucres aromatisés et/ou colorés,

- des gommes à mâcher et produits similaires à mâcher,

- doses individuelles de glace alimentaires.

Art. 37 - 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 et dans le cas des denrées pour lesquelles la réglementation en matière de contrôle sanitaire fixe une durée de conservation, la date de durabilité minimale est remplacée par la date limite de consommation, annoncée par l'une des mentions «A consommer jusqu'au... » Ou «A consommer jusqu'à la date figurant...» Suivie respectivement soit de la date elle-même, soit de l'indication de l'endroit où elle figure dans l'étiquetage.

Art. 38 - En plus de la date de durabilité minimale, toute condition particulière pour l'entreposage de l'aliment, doit figurer sur l'étiquette, si cela est nécessaire pour garantir une bonne utilisation.

Section 5 : Autres mentions obligatoires

Art 39 - Le nom et l'adresse du fabricant, de l'emballer, du distributeur, de l'importateur, de l'exportateur ou du vendeur de la denrée alimentaire doivent être déclarés.

Art. 40 - Le pays d'origine du produit doit être mentionné. Lorsqu'une denrée alimentaire subit dans un deuxième pays une transformation qui en change la nature, le pays où cette transformation est effectuée doit être considéré comme étant le pays d'origine aux fins de l'étiquetage.

Art. 41 - On entend par «lot» une quantité définie d'une denrée produite dans des conditions analogues.

Chaque récipient doit porter une inscription gravée ou une marque indélébile, en code ou en clair, permettant d'identifier l'usine de production et le lot.

Toutefois, lorsque la date de durabilité minimale ou la date de consommation figure sur l'étiquetage, le lot de

fabrication peut ne pas être indiqué dès lors que cette date se compose de l'indication, en clair et dans l'ordre, au moins du jour et du mois.

Art. 42 - Le mode d'emploi d'une denrée alimentaire doit être indiqué de façon à permettre un usage approprié de cette denrée.

Les dispositions mentionnées dans la réglementation en vigueur peuvent, pour certaines denrées alimentaires, déterminer les modalités selon lesquelles le mode d'emploi doit être indiqué.

Section 6 : Dérogations aux mentions d'étiquetage obligatoires

Art. 43 - Lorsque les denrées alimentaires sont préemballées, les mentions prévues au titre I du présent chapitre figurent sur le préemballage ou sur une étiquette liée à celui-ci.

Nonobstant les dispositions prévues au paragraphe 1 du présent article, 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,

- destinées à être livrées aux collectivités pour y être préparées, transformées, fractionnées ou débitées.

Les mentions prévues au titre I du présent chapitre 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 ces cas visés, les mentions prévues au titre I, section 1 et 4 et l'article 39, figurent également sur l'emballage extérieur dans lequel les denrées alimentaires sont présentées lors de la commercialisation.

Art. 44 - A l'exception des épices et des herbes aromatiques, l'étiquetage des petites unités dont la superficie maximale est inférieure à 10 cm², ainsi que pour les bouteilles en verre destinées à être réutilisées, qui sont marquées de manière indélébile et qui, de ce fait, ne portent ni étiquette, ni bague, ni collerette, peuvent ne comporter que les mentions prévues aux articles 1^o, 4^o et 6^o de l'article 10.

Chapitre II

Etiquetage Nutritionnel

Art. 45 - On entend par :

- «Etiquetage nutritionnel» : toute description des propriétés nutritionnelles d'un aliment visant à informer le consommateur.

Il comprend deux éléments :

- la déclaration sur l'étiquette des éléments nutritifs,

- les renseignements nutritionnels supplémentaires.

- «Déclaration des éléments nutritifs» : l'énoncé ou la liste normalisée des éléments nutritifs contenus dans un aliment.

- «Élément nutritif» : toute substance normalement consommée comme constituant d'un aliment :

a) fournissant de l'énergie, ou

b) nécessaire à la croissance et au développement d'un individu et à la préservation de sa vie, ou

c) dont le déficit entraîne des altérations biochimiques ou physiologiques caractéristiques.

- «Sucres» : tous les monosaccharides et disaccharides présents dans un aliment.

- «Fibres alimentaires» : toute matière végétale et animale comestible qui n'est pas hydrolysée par les enzymes endogènes du tube digestif humain, telle que déterminée selon une méthode connue.

- «Acides gras polyinsaturés» : les acides gras à interruption cis-méthylinique.

Art. 46 - On entend par allégation nutritionnelle toute représentation et tout message publicitaire qui énonce ou suggère ou implique qu'un aliment possède des propriétés nutritionnelles particulières, celles-ci comprennent notamment sa valeur énergétique, sa teneur en protéines, en lipides et en glucides, ainsi que sa teneur en vitamines et en sels minéraux.

Les cas ci-après ne constituent pas des allégations nutritionnelles :

- la mention des substances dans la liste des ingrédients,
- la mention d'éléments nutritifs en tant qu'éléments obligatoires de l'étiquetage nutritionnel,

- la déclaration quantitative ou qualitative de certains éléments nutritifs ou ingrédients sur l'étiquette, dans la mesure où elle est prescrite dans la réglementation en vigueur.

Art. 47 - La déclaration des éléments nutritifs doit être obligatoire pour les aliments faisant l'objet d'allégations nutritionnelles, facultative pour tous les autres aliments.

Art. 48 - Si la teneur en éléments nutritifs est déclarée sur l'étiquette, les mentions ci-après doivent être obligatoires :

- valeur énergétique,
- quantités de protéines, de glucides assimilables (c'est à dire glucides à l'exclusion des fibres alimentaires) et de lipides,
- quantité de tout autre élément nutritif faisant l'objet d'une allégation nutritionnelle, et
- quantité de tout autre élément nutritif jugé nécessaire au maintien d'un bon état nutritionnel, conformément à la réglementation en vigueur.

Art. 49 - L'étiquetage nutritionnel peut également comporter les quantités d'un ou de plusieurs des éléments suivants :

- l'amidon,
- les polyols,
- les acides gras mono insaturés,
- les acides gras poly insaturés,
- le cholestérol,
- tous les sels minéraux ou vitamines.

Art. 50 - Lorsqu'une allégation porte sur :

- la quantité et/ou le type de glucides, la quantité de sucres totaux doit être indiquée en plus des mentions obligatoires exigées à l'article 50 du présent arrêté. On peut également indiquer les quantités d'amidon et/ou de sucre,

- la teneur en fibres alimentaires, la quantité des fibres alimentaires doit être indiquée,

- la quantité et/ou le type d'acides gras, les quantités d'acides gras saturés et d'acides gras poly insaturés doivent être déclarées conformément à l'article 59 du présent arrêté.

Art. 51 - Outre les mentions obligatoires prévus aux articles 49 et 50, les vitamines et les sels minéraux peuvent être énumérés conformément aux critères énoncés ci-après :

- seuls les vitamines et les sels minéraux pour lesquels des apports recommandés ont été établis et/ou qui présentent une

importance nutritionnelle dans le pays concerné peuvent également être mentionnés,

- les vitamines et les sels minéraux qui sont présents en quantités inférieures à 5% de la valeur nutritionnelle de référence ou des recommandations officiellement reconnues par l'autorité, par 100 g ou par 100 ml ou bien par portion, selon les quantités citées sur l'étiquette ne doivent pas faire l'objet de déclaration.

Art. 52 - La quantité d'énergie doit être calculée à l'aide des coefficients de conversion ci-après :

Glucides	4 Kcal/g - 17 KJ
Polyols	2,4 Kcal/g - 10 KJ/g
Protéines	4 Kcal/g - 17 KJ
Lipides	9 Kcal/g - 37 KJ
Alcool (éthanol)	7 Kcal/g - 29 KJ
Acides organiques	3 Kcal/g - 13 KJ

La quantité de protéines doit être calculée à l'aide de la formule suivante :

Protéine = azote total (kjeldhal) x 6.25 à moins qu'un autre facteur ne soit donné pour l'aliment en cause dans la réglementation en vigueur ou dans une méthode d'analyse nationale ou, le cas échéant, internationale.

Art. 53 - Les données relatives à la teneur en éléments nutritifs doivent être présentées sous forme numérique. Il ne faut cependant pas exclure l'emploi d'autres modes de présentation.

Art 54 - Les renseignements sur la valeur énergétique doivent être exprimés en KJ et en Kcal par 100g ou par 100 ml, ou par emballage si celui-ci ne contient qu'une seule portion. En outre, ces renseignements peuvent être déclarés par ration, telle que quantifiée sur l'étiquette, ou par portion, à condition que le nombre des portions contenues dans l'emballage soit indiqué.

Art. 55 - Les renseignements sur les quantités de protéines, de glucides et de lipides dans la denrée alimentaire doivent être exprimés en grammes (g) par 100g ou par 100 millilitres(ml) ou par emballage si celui-ci ne contient qu'une seule portion. En outre, ces renseignements peuvent être exprimés par ration, telle que quantifiée sur l'étiquette, ou par portion, à condition que le nombre de portions contenus dans l'emballage soit indiqué.

Art 56 - Les données numériques sur les vitamines et les minéraux doivent être exprimées en unités métriques et/ou en pourcentage des valeurs nutritionnelles de référence par 100g ou par 100 ml, ou par emballage si celui-ci ne contient qu'une seule portion. En outre, ces renseignements peuvent être déclarés par ration, telle que quantifiée sur l'étiquette, ou par portion à condition que le nombre de portions contenues dans l'emballage soit indiqué.

Art. 57 - Les informations concernant l'étiquetage nutritionnel doivent être regroupées en un seul endroit sous forme de tableau avec alignement des chiffres si la place le permet. Lorsque la place n'est pas suffisante, les informations sont données sous forme linéaire.

Lorsque l'étiquetage nutritionnel est réalisé, il doit se présenter sous l'un de ces deux groupes d'informations :

1/ Groupe 1 :

- la valeur énergétique,
- la quantité de protéines, de glucides et de lipides.

2/Groupe 2 :

- La valeur énergétique,

- La quantité de protéines, de glucides, de lipides, d'acides gras saturés, de fibres alimentaires et de sodium.

Lorsque l'allégation nutritionnelle concerne une substance, l'étiquetage nutritionnel doit obligatoirement mentionner :

- Le nom de la substance,
- Sa quantité,
- Selon le cas, les informations du groupe 1 ou les informations du groupe 2,
- Le cas échéant les autres informations indiquées à l'article 49 du présent arrêté.
- Et éventuellement les autres informations indiquées à l'article 7 du présent arrêté.

Lorsque l'allégation nutritionnelle concerne les sucres, les acides gras saturés, les fibres alimentaires ou le sodium, les informations à donner sont celles du groupe 2.

Art. 58 - Les valeurs nutritionnelles de référence ci- après doivent être utilisées aux fins de l'étiquetage :

Elément nutritif	Unité	Valeur
Protéines	(g)	50
Vitamine A	(µg)	800
Vitamine D	(µg)	5
Vitamine E	(mg)	10
Vitamine C	(mg)	60
Thiamine	(mg)	1,4
Riboflavine	(mg)	1,6
Niacine	(mg)	18
Vitamine B6	(mg)	2
Biotine	(mg)	0,15
Acide folique	(µg)	200
Acide pantothénique	(mg)	6
Phosphore	(mg)	800
Vitamine B 12	(µg)	1
Calcium	(mg)	800
Magnesium	(mg)	300
Fer	(mg)	14
Zinc	(mg)	15
Iode	(µg)	150

En ce qui concerne la déclaration de β-carotène (provitamine A), le coefficient de conversion suivant doit être utilisé : 1 µg rétinol = 6 µg β -carotène.

Art. 59 - La présence de glucides assimilables doit être indiquée sur l'étiquette par le mot «glucides ». Lorsqu'il fait mention du type de glucides, cette mention doit suivre immédiatement la mention de la quantité de glucides totaux de la manière suivante : «... g de glucides, dont... g de sucres» et on peut également mentionner : «g de «x» », «x» représentant le nom spécifique de tout autre constituant glucidique.

Lorsqu'il est fait mention de la quantité et/ou du type d'acides gras, cette mention doit suivre immédiatement la mention de la quantité de lipides totaux, en conformité avec l'article 55.

La présentation ci-après doit être adoptée :

«Lipides totaux dont,

- Acides gras saturés : g
- Acides gras trans. : g
- Acide gras mono insaturés : g
- Acide gras poly insaturés : g
- Cholestérol : mg

Art. 60 - Les valeurs utilisées pour la déclaration des éléments nutritifs doivent être des valeurs moyennes pondérées dérivées de données obtenues expressément à l'aide de l'analyse de produits représentatifs de la denrée faisant l'objet de l'étiquetage.

Art 61 - La déclaration sur l'étiquette de renseignements nutritionnels de caractère instructif doit être facultative et compléter et non remplacer la déclaration des éléments nutritifs.

L'étiquetage nutritionnel doit faire l'objet d'un examen périodique, de manière à ce que la liste des éléments nutritifs à inclure dans les renseignements sur la composition du produit reste à jour et corresponde aux connaissances les plus récentes en matière de nutrition.

Chapitre III

Les allégations

TITRE I

DISPOSITIONS GENERALES SUR LES ALLEGATIONS

Art. 62 - Aux fins du présent arrêté, le terme «allégation» s'entend de toute mention qui affirme, suggère ou implique qu'une denrée possède des caractéristiques particulières liées à son origine, ses propriétés nutritives, sa nature, sa production, sa transformation, sa composition ou toute autre qualité.

Art. 63 - Les allégations suivantes doivent être interdites :

1- Les allégations selon les quelles un aliment donné fournit en quantité suffisante tous les éléments nutritifs essentiels, sauf dans le cas de produits bien précis pour lesquels il existe une réglementation autorisant de telles allégations ou quand les autorités compétentes ont reconnu que le produit représente une source appropriée de tous les éléments nutritifs essentiels.

2- Les allégations laissant entendre qu'une alimentation équilibrée normale ne peut fournir tous les éléments nutritifs en quantité suffisante.

3- Les allégations qui ne peuvent pas être justifiées.

4- Les allégations relatives à la valeur d'un aliment donné pour prévenir, soulager traiter ou guérir une maladie, un trouble ou un état physiologique particulier.

5- Les allégations qui pourraient faire naître des doutes sur la sécurité d'aliments analogues, susciter la crainte ou exploiter ce sentiment chez le consommateur.

Art. 64 - Les allégations suivantes sont autorisées sous réserve des conditions mentionnées :

1- On peut indiquer qu'un aliment a acquis une valeur nutritive accrue ou spéciale par l'addition d'éléments nutritifs tels que vitamines, sels minéraux ou acides aminés, à condition que cette adjonction ait été faite sur la base de considérations nutritionnelles, conformément aux principes généraux pour l'adjonction d'éléments nutritifs essentiels aux denrées alimentaires.

2- On peut indiquer qu'un élément a acquis des qualités nutritionnelles particulières par la réduction ou l'omission d'un élément nutritif, à condition que cette adjonction repose sur des considérations nutritionnelles et soit assujettie à la législation promulguée par les autorités compétentes.

3- On peut utiliser des expressions telles que «naturel», «pur », «frais », «fait maison» et «cultivé biologiquement»

à condition qu'elles soient conformes aux usages. L'emploi de ces expressions doit être compatible avec les interdictions indiquées à l'article 63 du présent arrêté.

4- On peut indiquer qu'un aliment a fait l'objet d'une préparation religieuse ou rituelle (par exemple, Halal), à condition que l'aliment soit conforme aux prescriptions des autorités religieuses ou rituelle compétentes.

5- On peut indiquer qu'un produit a des propriétés spéciales, alors que tous les produits de cette nature ont les mêmes propriétés, à condition que ce fait soit évident dans l'allégation.

6- On peut souligner l'absence ou la non adjonction d'une substance particulière à un aliment, à condition que cette allégation ne risque pas d'induire en erreur et :

- que la substance ne soit assujettie à des exigences spécifiques dans la réglementation en vigueur,

- qu'il s'agisse d'une substance que le consommateur s'attend normalement à trouver dans un aliment,

- qu'elle n'ait pas été remplacée par une autre en vue de conférer à l'aliment des qualités équivalentes, à moins que la nature de la substitution soit clairement indiquée de façon tout aussi visible, et que sa présence ou son addition soient autorisées par la réglementation en vigueur.

TITRE II

ALLEGATIONS RELATIVES A LA NUTRITION

Art. 65 - On entend par allégation nutritionnelle toute représentation et tout message publicitaire qui énonce ou suggère ou implique qu'un aliment possède des propriétés nutritionnelles particulières, celles-ci comprennent notamment sa valeur énergétique, sa teneur en protéines, en lipides et en glucides, ainsi que sa teneur en vitamines et en sels minéraux.

Les cas ci-après ne constituent pas des allégations nutritionnelles :

- la mention des substances dans la liste des ingrédients,

- la mention d'éléments nutritifs en tant qu'éléments obligatoires de l'étiquetage nutritionnel,

- la déclaration quantitative ou qualitative de certains éléments nutritifs ou ingrédients sur l'étiquette, dans la mesure où elle est prescrite dans la réglementation en vigueur.

Art. 66 - L'allégation relative à la teneur en élément nutritif s'entend d'une allégation nutritionnelle qui décrit le niveau d'un élément nutritif contenu dans un aliment.

Exemples : source de calcium, teneur élevée en fibres et faible en matières grasses.

Dans le cas d'une allégation relative à la teneur en éléments nutritifs prévus dans l'annexe II du présent arrêté ou d'une allégation synonyme, les conditions spécifiées dans l'annexe à l'égard de cette allégation doivent s'appliquer.

Lorsqu'un aliment est naturellement à faible teneur ou exempt de l'élément nutritif qui fait l'objet de l'allégation, le terme décrivant la teneur de cet élément ne doit pas précéder immédiatement le nom de l'aliment, mais être présenté sous la forme «aliment à faible teneur en (nom de l'élément nutritif)» ou «aliment exempt de (nom de l'élément nutritif)»

Art. 67 - L'allégation comparative des éléments nutritifs est une allégation qui compare les teneurs en éléments nutritifs et/ou la valeur énergétique de deux ou plusieurs aliments.

Exemples : réduit en, moins que, moins élevé, augmenté, plus que.

Art. 68 - Les allégations comparatives doivent être autorisées dans les conditions suivantes et être basées sur l'aliment tel que vendu, compte tenu des autres préparations nécessaires pour la consommation selon les modes d'emploi donnés sur l'étiquette :

- les aliments faisant l'objet de la comparaison doivent être des versions différentes du même aliment ou des aliments similaires. Les aliments ainsi comparés devraient être clairement identifiés,

- la valeur de la différence de la valeur énergétique ou la teneur en éléments nutritifs doit être indiquée.

Les informations suivantes doivent apparaître à proximité immédiate de l'allégation comparative :

- la valeur de la différence liée à la même quantité, exprimée en pourcentage, fraction ou valeur absolue. Les détails complets de la comparaison doivent être donnés.

- l'identité de l'aliment (des aliments) au (x) quel(s) l'autre aliment est comparé. L'aliment (les aliments) doit (vent) être décrit(s) de manière à être facilement identifié(s) par les consommateurs.

Art. 69 - La comparaison doit reposer sur une différence relative d'au moins 25% de la valeur énergétique ou de la teneur en éléments nutritifs, sauf en ce qui concerne les micronutriments où une différence de 10% de la VNR serait acceptable, entre les aliments comparés et une différence minimale absolue dans la valeur énergétique ou la teneur en éléments nutritifs équivalente à la quantité définie comme «faible teneur» ou «source» dans l'annexe II du présent arrêté.

L'usage du terme «allégé» doit être assujéti aux mêmes critères que ceux prévus pour le terme «réduit» et inclure une indication des caractéristiques qui rendent l'aliment «allégé».

Art. 70 - Les allégations soulignant l'absence ou la non adjonction d'un ou plusieurs éléments nutritifs doivent être considérées comme des allégations nutritionnelles et doivent donc s'accompagner d'une déclaration obligatoire des éléments nutritifs, conformément aux dispositions concernant l'étiquetage nutritionnel.

TITRE III

ALLEGATIONS RELATIVES A LA SANTE

Art. 71 - L'allégation relative à la santé s'entend de toute déclaration qui affirme, suggère ou suppose qu'il existe une relation entre un aliment ou un constituant de l'aliment et la santé. Les allégations relatives à la santé comprennent les allégations suivantes : allégation nutritionnelle fonctionnelle, autres allégations fonctionnelles et l'allégation relative à la réduction du risque de maladie.

Art. 72 - L'allégation nutritionnelle fonctionnelle est une allégation qui décrit le rôle physiologique de l'élément nutritif dans la croissance, le développement et les fonctions normales de l'organisme.

Exemple : L'élément nutritif A (mention d'un rôle physiologique de l'élément nutritif A dans l'organisme pour maintenir la santé et favoriser une croissance et un développement normaux.) L'aliment X est une source de ou a une teneur élevée en l'élément nutritif A.

Les autres allégations fonctionnelles portent sur les effets bénéfiques de la consommation d'aliments ou de leurs constituants dans le contexte de l'alimentation totale

sur une fonction normale ou une activité biologique de l'organisme. Ces allégations concernant la contribution positive à la santé ou l'amélioration d'une fonction ou la modification ou la préservation de l'état de santé.

Exemples : La substance A (mention de l'effet de la substance A sur l'amélioration ou la modification d'une fonction physiologique ou d'une activité biologique associée à la santé). L'aliment Y contient x grammes de la substance A.

Art. 73 - L'allégation relative à la réduction du risque de maladie porte sur le fait que la consommation d'un aliment ou d'un constituant d'un aliment, dans le contexte de l'alimentation globale, peut réduire le risque d'une maladie ou d'un état spécifique.

La réduction du risque signifie la modification substantielle d'un ou de facteurs de risques importants dans le développement d'une maladie ou d'un état spécifique. Les maladies ont de multiples facteurs de risque et la modification d'un de ces facteurs peut ou non avoir un effet bénéfique.

La présentation d'allégations de réduction du risque doit assurer par exemple par l'emploi d'un texte approprié et la référence à d'autres facteurs de risque, que les consommateurs ne les interprètent pas comme des allégations de prévention.

Exemples :

- «un régime sain faible en élément nutritif ou substance A peut réduire le risque de la maladie D. L'aliment X a une faible teneur en élément nutritif ou substance A.»

- «une alimentation saine riche en élément nutritif ou substance A peut réduire le risque de la maladie D. L'aliment X est riche en élément nutritif ou substance A.»

Art. 74 - Les allégations relatives à la santé sont autorisées si toutes les conditions suivantes sont réunies :

1- les allégations relatives à la santé doivent se fonder sur des justifications scientifiques pertinentes actuelles et le niveau d'évidence doit être suffisant pour justifier le type d'effet allégué et la relation avec la santé, telle que reconnue sur la base d'un examen scientifique des données et la justification scientifique doit être réexaminée lorsque de nouvelles données deviennent disponibles. L'allégation doit comporter deux parties :

- information sur le rôle physiologique de l'élément nutritif ou sur une relation reconnue entre alimentation et santé, suivie de

- information sur la composition du produit correspondant au rôle physiologique de l'élément nutritif ou la relation reconnue entre alimentation et santé à moins que cette relation ne se fonde pas sur la totalité de l'aliment ou des aliments auquel cas la recherche n'établit pas un lien spécifique avec des constituants particuliers de l'aliment.

2- L'effet bénéfique allégué doit provenir de la consommation d'une quantité raisonnable de l'aliment ou de son constituant dans le contexte d'une alimentation équilibrée.

3- Si l'effet bénéfique est attribué à un constituant d'un aliment pour lequel une valeur nutritionnelle de référence a été établie, l'aliment en question doit :

i) En être une source ou en avoir une teneur élevée dans les cas où une plus grande consommation est recommandée, ou,

ii) En avoir une teneur faible, teneur réduite ou en être exempt dans le cas où une consommation réduite est recommandée.

Le cas échéant, les conditions pour les allégations relatives à la teneur en éléments nutritifs et les allégations comparatives seront utilisées pour déterminer les niveaux pour «teneur élevée», «faible», «réduite» ou «exempt».

Seuls les éléments nutritifs essentiels pour lesquels une valeur nutritionnelle de référence (VNR) a été établie dans ce présent arrêté ou les éléments nutritifs qui sont mentionnés dans les recommandations nutritionnelles officiellement reconnus par l'autorité nationale compétente doivent faire l'objet d'une allégation nutritionnelle fonctionnelle.

Art. 75 - L'allégation relative à la santé ne doit pas être faite si elle incite à la consommation excessive d'un aliment quel qu'il soit ou la sanctionne, ou si elle déprécie les bonnes habitudes alimentaires.

Art. 76 - Si l'effet allégué est attribué à un constituant d'un aliment, il doit y avoir une méthode valide pour quantifier le constituant de l'aliment qui sert de base à l'allégation.

Art. 77 - L'information suivante doit apparaître sur l'étiquette ou l'étiquetage de l'aliment faisant l'objet d'allégations relatives à la santé :

- Quantité de tout élément nutritif ou autre constituant de l'aliment qui fait l'objet de l'allégation.

- Groupe cible, s'il y a lieu.

- Manière d'utiliser l'aliment pour obtenir le bienfait allégué, et d'autres facteurs liés au mode de vie ou d'autres sources alimentaires, s'il y a lieu.

- Conseils aux groupes vulnérables sur la manière d'employer l'aliment, s'il y a lieu, et aux groupes qui doivent éventuellement éviter cet aliment.

- Apport maximal sans danger de l'aliment ou du constituant au besoin.

- Manière dont l'aliment ou le constituant de l'aliment s'inscrit dans le contexte de l'alimentation totale.

- Enoncé sur l'importance de maintenir un régime alimentaire équilibré.

TITRE IV

LES ALLEGATIONS CONCERNANT « LES GUIDES DIETETIQUES » OU DE REGIME EQUILIBRE

Art. 78 - Les allégations ayant trait aux guides diététiques ou «régimes équilibrés» doivent être autorisées dans les conditions suivantes :

- Ne doivent être utilisées que les allégations relatives aux habitudes alimentaires incluses dans des guides diététiques.

- La flexibilité dans la formulation des allégations est acceptable, dans la mesure où les allégations restent fidèles aux habitudes alimentaires présentées dans les guides diététiques.

- Les allégations portent sur un « régime équilibré » ou tout terme synonyme sont considérées comme des allégations portant sur les habitudes alimentaires incluses dans les guides diététiques et elles doivent être conformes à ceux-ci.

- La description d'un aliment comme faisant partie d'un régime équilibré, d'un équilibre alimentaire sain, etc. ne doit pas être fondée sur la prise en compte sélective d'un ou plusieurs aspects de l'aliment. Les aliments visés doivent satisfaire à certains critères minimaux applicables à d'autres éléments nutritifs importants et liés aux guides diététiques.

- Les denrées alimentaires ne doivent pas être décrites comme « saines » ou être présentées de manière à impliquer qu'un aliment en lui-même et par lui-même peut conférer la santé.

- Les denrées alimentaires peuvent être décrites comme faisant partie d'un « régime équilibré », sous réserve que l'étiquetage comporte une indication faisant la relation entre l'aliment et les habitudes alimentaires décrites dans les guides diététiques.

Chapitre IV

Dispositions concernant les mentions d'étiquetage et les allégations relatives aux aliments diététiques ou de régime préemballés

Art. 79 - Les aliments diététiques ou de régime sont des aliments expressément traités ou préparés pour répondre à des besoins diététiques correspondant à un état physique ou physiologique particulier et /ou à des maladies et troubles spécifiques et qui sont présentés comme tels. La composition de ces aliments doit être sensiblement différente de celle des aliments ordinaires de nature comparable, si ces derniers existent.

Art. 80 - Les aliments diététiques ou de régime préemballés ne doivent pas être décrits ou présentés de façon fautive, trompeuse, mensongère ou susceptible de créer une impression erronée, à quelque égard que ce soit, en ce qui concerne leur nature.

Rien ne doit donner à penser, sur l'étiquetage ou dans la publicité des aliments définis dans l'article 79, que l'avis d'une personne compétente n'est pas nécessaire.

Art. 81 - Tous les aliments diététiques ou de régime préemballés doivent porter sur l'étiquette les renseignements exigés aux sections 1 à 8 du présent article dans les cas où ils s'appliquent, sauf disposition contraire indiquée dans la réglementation en vigueur visant expressément les aliments diététiques ou de régime.

1/ Le nom de l'aliment :

Outre l'indication du nom de l'aliment conformément à la section 1 du titre II du chapitre I du présent arrêté, les dispositions ci-après sont applicables :

1.1 - les expressions «diététique», ou «de régime» ou tout autre terme équivalent ne peuvent être employées en liaison avec le nom que si le produit correspond à la définition donnée à l'article 79.

1.2- la caractéristique essentielle de l'aliment, mais non pas les cas pour lesquels celui-ci est conçu, doit être indiquée dans des termes descriptifs appropriés, à proximité immédiate du nom de l'aliment.

2/ Liste des ingrédients :

La liste des ingrédients doit être indiquée conformément à la section 2 du titre II du chapitre I du présent arrêté.

3/ Etiquetage nutritionnel :

3.1 - L'étiquetage nutritionnel doit comprendre les mentions suivantes :

a) la quantité d'énergie par 100 g ou 100 ml de l'aliment tel qu'il est vendu ou le cas échéant, par une quantité spécifiée de l'aliment qu'il est suggéré de consommer, exprimée en kilocalories (kcal) et en kilojoules (kJ),

b) le nombre de grammes de protéines, de glucides assimilables et de lipides par 100 g ou 100 ml de l'aliment tel qu'il est vendu ou, le cas échéant, par une quantité spécifiée de l'aliment qu'il est suggéré de consommer,

c) la quantité totale d'éléments nutritifs et/ou d'autres constituants spécifiques qui fournissent les caractéristiques

essentielles qui rendent un aliment propre à être incorporé au régime particulier auquel il est destiné, indiquée par 100 g ou 100 ml de l'aliment tel que vendu et, le cas échéant, par une quantité spécifiée de l'aliment qu'il est suggéré de consommer.

4/ Contenu net et poids égoutté :

Le contenu net et le poids égoutté doivent être indiqués conformément à la section 3 du titre II du chapitre I du présent arrêté.

5/ Nom et adresse :

Le nom et l'adresse doivent être indiqués conformément à la section 5 du titre I du chapitre I du présent arrêté.

6/ Pays d'origine :

Le pays d'origine du produit doit être déclaré conformément à la section 5 du titre II du chapitre I du présent arrêté.

7/ Identification du lot :

La déclaration permettant d'identifier le lot doit être conforme à la section 5 du titre II du chapitre I du présent arrêté.

8/ Datage et instructions d'entreposage :

Outre le datage et les instructions d'entreposage qui doivent être conformes à la section 4 du titre I du chapitre I du présent arrêté, les dispositions ci-après sont applicables :

8.1 - Des dispositions pour l'entreposage des aliments diététiques ou de régime en emballage ouverts doivent figurer au besoin sur l'étiquette pour garantir que ces produits conserveront leur salubrité et leur valeur nutritive. Un avertissement figurera sur l'étiquette si l'aliment ne peut pas être entreposé en récipients ouverts ou ne doit pas être conservé dans le récipient après son ouverture.

L'étiquetage quantitatif des ingrédients doit être conforme à la section 3 du titre I du chapitre I du présent arrêté.

Art. 82 - Toutes les allégations relatives aux aliments visés par ce chapitre du présent arrêté doivent être conformes aux dispositions générales concernant les allégations indiquées au Chapitre III.

- Si une allégation indique qu'un aliment est destiné à un «usage diététique particulier», cet aliment doit être conforme à toutes les dispositions du présent arrêté, à moins qu'un texte spécifique concernant les aliments diététiques ou de régime n'en dispose autrement.

- Un aliment n'ayant fait l'objet d'aucun traitement particulier conformément à l'article 79 mais pouvant convenir à un régime alimentaire donné en raison de sa composition naturelle ne doit pas être désigné comme aliment «diététique» ou de «régime» ou par tout autre terme équivalent; il peut toutefois porter sur l'étiquette une indication du genre «cet aliment est naturellement 'X'» (X désignant la caractéristique essentielle), à condition qu'une telle déclaration ne risque pas d'induire le consommateur en erreur).

- Les allégations qu'un aliment, conforme à la définition de l'article 79, peut être utilisé pour prévenir, soulager, soigner ou guérir une maladie, un trouble ou un état physiologique spécifique ne sont pas autorisées à moins qu'elles soient conformes aux dispositions concernant les aliments diététiques ou de régime et respectent les principes énoncés dans la réglementation en vigueur.

Art. 83 - L'étiquetage des aliments diététiques ou de régime irradiés doit être conforme à l'article 8 du titre I chapitre I.

Art. 84 - Les exemptions aux dispositions d'étiquetage obligatoires doivent être conformes à la section 6 du titre II du chapitre I.

La présentation des mentions obligatoires doit être conforme à l'article 5 du titre I du chapitre I du présent arrêté.

Chapitre V

Dispositions concernant les mentions d'étiquetage et les allégations relatives aux aliments destinés à des fins médicales spéciales

Art. 85 - On entend par "aliments destinés à des fins médicales spéciales" une catégorie de produits diététiques ou de régime spécialement transformés et formulés pour le traitement diététique de patients, présentés comme tels et ne pouvant être employés que sous surveillance médicale.

Ils sont destinés à l'alimentation exclusive ou partielle des patients dont la capacité d'ingérer, de digérer, d'absorber ou de métaboliser les aliments ordinaires ou certains éléments qui y sont contenus se trouve limitée ou amoindrie, ou qui présentent d'autres besoins spéciaux, en éléments nutritifs déterminés médicalement et dont le traitement ne peut être assuré ni par simple modification du régime alimentaire normal, ni par d'autres aliments diététiques ou de régime, ni par la combinaison de ces deux méthodes.

Art. 86 - La formulation des aliments destinés à des fins médicales spéciales se réfère à des principes médicaux et nutritionnels valables. Il doit avoir été démontré à l'aide de preuves scientifiques, que leur utilisation est sans danger et qu'ils permettent aux personnes auxquelles ils sont destinés de satisfaire leurs besoins nutritionnels.

Les étiquettes, notices d'accompagnement et/ou toute autre forme d'étiquetage ou de publicité concernant les aliments destinés à des fins médicales spéciales doivent fournir des renseignements suffisants sur la nature et le but du produit ainsi que des instructions et des précautions détaillées pour son utilisation. Le mode de présentation des informations doit être adapté à la personne à laquelle ils sont destinés.

La publicité de ces produits destinée au grand public doit être interdite.

Art. 87 - Les aliments destinés à des fins médicales spéciales doivent être étiquetés conformément aux chapitres I et IV du présent arrêté, si ce n'est que :

a) les sections 3, 2 (articles 26 ,27, 28) , article 8 du titre I chapitre I, et section 6 du titre II chapitre I du présent arrêté ne s'appliquent pas à l'étiquetage des aliments destinés à des fins médicales spéciales; et

b) les dispositions spécifiques ci-après sont applicables :

1. Etiquetage nutritionnel

Les aliments destinés à des fins médicales spéciales doivent faire l'objet d'un étiquetage nutritionnel complet comme suit :

1.1 La déclaration de la teneur en éléments nutritifs doit être présentée sous forme numérique.

Toutefois, l'utilisation de moyens supplémentaires de présentation ne doit pas être exclue.

1.2 Les renseignements sur la valeur énergétique doivent être exprimés en kJ ou Kcal pour 100 g ou 100 ml de l'aliment proposé à la vente, ainsi que par quantité déterminée de l'aliment conseillée pour la consommation.

1.3 Les renseignements sur les quantités de protéines, de glucides et de lipides dans l'aliment doivent être

exprimés en g pour 100 g ou 100 ml de l'aliment proposé à la vente, ainsi que par quantité déterminée de l'aliment conseillée pour la consommation. Les renseignements sur les quantités d'acides aminés essentiels et non essentiels et/ou d'acides gras essentiels peuvent être exprimés de même en unités métriques, suivant le cas.

1.4 Les renseignements sur les quantités de vitamines et de sels minéraux essentiels doivent être exprimés en unités métriques pour 100 g ou 100 ml de l'aliment proposé à la vente ainsi que par quantité déterminée de l'aliment conseillée pour la consommation.

1.5 En outre, lorsqu'il y a lieu, la quantité d'éléments nutritifs peut être exprimée en pourcentage des apports journaliers recommandés pertinents, acceptables sur le plan international.

1.6 Les renseignements sur l'osmolalité ou l'osmolarité et sur l'équilibre acide-base doivent être fournis s'il y a lieu.

1.7 En outre, des renseignements devront être fournis sur la nature des protéines animales ou végétales ou des hydrolysats protéiques.

1.8 Les aliments destinés à des fins médicales spéciales dont les caractéristiques essentielles entraînent une modification de la teneur ou de la nature des protéines, des lipides ou des glucides doivent être accompagnés d'une déclaration quantitative complète de leur composition en acides aminés, acides gras ou hydrates de carbone, selon le cas.

2. Datage

La date de durabilité minimale doit être déclarée conformément à la section 4 du chapitre I titre II du présent arrêté.

Art. 88 - La mention "A UTILISER SOUS CONTROLE MEDICAL" doit figurer bien en évidence sur l'étiquette, en caractères gras, nettement séparée de tout autre texte ou représentation graphique.

Des instructions appropriées pour la préparation du produit, y compris l'obligation d'ajouter d'autres ingrédients, un mode d'emploi, des instructions pour son stockage et sa conservation une fois le récipient ouvert, doivent figurer sur l'étiquette.

Un avertissement supplémentaire, sous forme de texte explicatif, bien en évidence doit figurer en caractères gras sur l'étiquette, nettement séparé de tout autre texte ou représentation graphique, si l'aliment destiné à des fins médicales spéciales présente un risque pour la santé lorsqu'il est consommé par des personnes ne souffrant pas de(s) maladie(s), trouble(s) ou état(s) pathologique(s) auxquels cet aliment est destiné.

Une mention doit figurer sur l'étiquette indiquant que le produit ne convient pas pour administration par voies parentérales.

Une mention, bien en évidence sur l'étiquette, doit indiquer si le produit est censé être l'unique source nutritionnelle.

Art. 89 - L'allégation "Pour le traitement diététique...", doit être complétée par :

- La (les) maladie(s), trouble(s) ou état(s) pathologique(s) pour lesquels le produit est destiné et efficace.

- Une déclaration complète des précautions à prendre, des effets secondaires connus, des contre-indications et des interactions connues entre le produit et des médicaments, s'il y a lieu.

- Une déclaration justifiant l'emploi du produit et décrivant les propriétés ou caractéristiques qui le rendent utile.

- Si le produit a été formulé à l'intention d'un groupe d'âge spécifique, il doit porter une mention bien en vue à cet effet.

- Une déclaration indiquant le ou les éléments nutritifs qui se trouvent réduits, supprimés, augmentés ou modifiés d'une autre manière, ainsi que la raison pour laquelle ces éléments nutritifs ont été réduits, supprimés, augmentés ou modifiés d'une autre manière.

Art. 90 - Sont abrogées, toutes dispositions antérieures contraires au présent arrêté, notamment l'arrêté du ministre de l'économie du 22 juillet 1985 portant homologation de la norme tunisienne 15 - 23 relative à l'étiquetage et la présentation des denrées alimentaires préemballées.

Art. 91 - Les infractions aux dispositions du présent arrêté seront constatées, poursuivies et réprimées

conformément aux prescriptions de la loi n° 92-117 du 7 décembre 1992 relative à la protection du consommateur.

Art. 92 - Le présent arrêté entre en vigueur après un mois de sa publication au Journal Officiel de la République Tunisienne.

Tunis, le 3 septembre 2008.

Le ministre de l'industrie, de l'énergie et des petites et moyennes entreprises

Afif Chelbi

Le ministre du commerce et de l'artisanat

Ridha Touiti

Le ministre de la santé publique

Mondher Zenaidi

Vu

Le Premier ministre

Mohamed Ghannouchi

Annexe I

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

Groupe d'ingrédients	Indication de catégorie
Huiles raffinées autres que l'huile d'olive	«huile», qualifiée de «végétale» ou «d'animale» et «hydrogénée» ou «partiellement hydrogénée» selon le cas.
Matières grasses raffinées	«Matières grasses», qualifiée de «végétale» ou «d'animale», selon le cas
Amidons, autres que les amidons modifiés chimiquement	«amidons» avec mention du produit d'origine
Toutes les espèces de poisson dans le cas où le poisson constitue un ingrédient d'un autre aliment, à la condition que l'étiquetage et la présentation de cet aliment ne fassent pas mention d'un type particulier de poisson.	«poisson»
Tous les types de chair de volaille dans le cas où celle-ci constitue un ingrédient d'un autre aliment, à la condition que l'étiquetage et la présentation de cet aliment ne fassent pas mention d'un type particulier de chair de volaille.	«chair de volaille»
Tous les types de fromages lorsque le fromage ou un mélange de fromages constituent un ingrédient d'une autre denrée alimentaire, à la condition que l'étiquetage et la présentation de cet aliment ne fassent pas mention d'un type particulier de fromage.	«fromage»
Toute épice et extrait d'épice n'excèdent pas 2% du poids du produit, seuls ou en combinaison dans la denrée alimentaire.	«épices», ou «mélange d'épices», selon le cas.
Toute herbe ou partie d'herbe ne dépassant pas 2% du poids du produit, seule ou en combinaison dans la denrée alimentaire.	«herbes» ou «mélange d'herbes», selon le cas.
Tous les types de préparations à base de gomme utilisés dans la fabrication de la gomme de base destinée au chewing gum.	«gommes de base»
Tous les types de saccharose	«sucres»
Dextrose anhydre et monohydraté de dextrose	«dextrose » ou «glucose»
Tous les types de caséinates	«caséinates»
Beurre de cacao de pression, de torsion ou raffiné	«beurre de cacao»
Tous les fruits confits n'excèdent pas 10% du poids du produit	«fruits confits»

Annexe II

Tableau des conditions applicables aux allégations concernant la teneur en éléments nutritifs

composant	Allégation	Conditions (ne doit pas dépasser)
Energie	Faible	40 kcal (170 KJ) 100 g (solides) 20 kcal (80 KJ) 100 ml (liquides)
	Exempt	4 kcal par 100 ml (liquides)
Graisses	Faible	3 g par 100 g (solides) 1,5 g par 100 ml (liquides)
	Exempt	0,5 g par 100 g (solides) ou 0,5 par 100 ml (liquides)
Graisses saturées	Faible ⁽¹⁾	1,5 g par 100 g (solides) 0,75 g par 100 ml (liquides) et 10% d'énergie
	Exempt	0,1 g par 100 g (solides) 0,1 g par 100 ml (liquides)
Cholestérol	Faible ⁽¹⁾	0,02 g par 100 g (solides) 0,01 g par 100 ml (liquides)
	Exempt	0,005 g par 100 g (solides) 0,005 g par 100 ml (liquides) Et pour les deux allégations, moins de : 1,5 g de graisses saturées par 100 g (solides) 0,75 g de graisses saturées par 100 ml (liquides) et 10% d'énergie de graisses saturées
Sucres	Exempt	0,05 g par 100 g (solides) 0,5 g par 100 ml (liquides)
Sodium	Faible	0,12 g par 100 g
	Très faible	0,04 g par 100 g
	Exempt	0,005 g par 100 g
Protéines	Source	10 % de la VNR/100 g (solides) 5 % de la VNR/100 ml (liquides) Ou 5 % de la VNR/100 Kcal (12 % de la VNR par 1MJ) ou 10% de la VNR par portion
	Elevée	2 fois la valeur de la « source»
Vitamines et sels minéraux	Source	15 % de la VNR/100 g (solides) 7,5 % de la VNR/100 ml (liquides) Ou 5 % de la VNR/100 Kcal (12% de la VNR par 1MJ) ou 15% de la VNR par portion
	Elevée	2 fois la valeur de la « source»

(1) pour les allégations « à faible teneur en graisses saturées », les acides gras trans doivent le cas échéant être pris en compte. Cette disposition s'applique par conséquent aux aliments présentés comme « à faible teneur en cholestérol » et « exempts de cholestérol ».