

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

Modifications:

A.R. 19 mars 2004 (Mon. 19.III.2004, éd. 5)

A.R. 15 juin 2004 (Mon. 8.VII.2004)

A.R. 13 février 2005 (Mon. 11.III.2005, éd. 1re)

Traduction en langue allemande:

Mon. 23.VIII.2002

Vu la loi du 24 janvier 1977 relative à la protection de la santé des consommateurs en ce qui concerne les denrées alimentaires et les autres produits, notamment les articles 2, 4, § 1er et 22, § 3;

Vu la loi du 14 juillet 1991 sur les pratiques du commerce et sur l'information et la protection du consommateur, notamment les articles 7 à 14 et 124;

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

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

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

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

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

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

Vu l'urgence;

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

1° la dénomination de vente;

2° la liste des ingrédients;

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

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

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

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

- 7° un mode d'emploi au cas où son omission ne permettrait pas de faire un usage approprié de la denrée alimentaire;
- 8° le titre alcoométrique volumique acquis pour les boissons titrant plus de 1,2 % d'alcool en volume;
- 9° la quantité nette;
- 10° le lieu d'origine ou de provenance dans le cas où son omission serait susceptible d'induire le consommateur en erreur sur l'origine ou la provenance réelle de la denrée alimentaire.

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

- traité par rayonnements ionisants,
- traité par ionisation.

Art. 4. § 1er. [La liste des ingrédients doit être mentionnée conformément au présent article et aux points I, II, III et IIIbis de l'annexe. Cette liste est constituée de l'énumération de tous les ingrédients de la denrée alimentaire, dans l'ordre décroissant de leur importance pondérale au moment de leur mise en oeuvre. Elle doit être précédée d'une mention appropriée comportant le mot "ingrédients".] (A.R. 13.II.2005) (*)

Toutefois,

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

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

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

d) [lorsque des fruits, des légumes ou des champignons, dont aucun ne prédomine en poids de manière significative et qui sont utilisés en proportions susceptibles de varier, sont utilisés en mélange comme ingrédients dans une denrée alimentaire, ils peuvent être regroupés dans la liste des ingrédients sous la désignation "fruits", "légumes" ou "champignons" suivie de l'expression "en proportion variable", immédiatement suivie de l'énumération des fruits, légumes ou champignons présents; dans ce cas, le mélange est indiqué dans la liste des ingrédients, conformément au premier alinéa, en fonction du poids de l'ensemble des fruits, légumes ou champignons présents;] (A.R. 13.II.2005) (*)

e) dans le cas de mélanges d'épices ou de plantes aromatiques, dont aucune ne prédomine en poids de manière significative, les ingrédients peuvent être énumérés dans un autre ordre, sous réserve que l'énumération des épices et plantes aromatiques soit accompagnée d'une mention telle que "en proportion variable".

[f] les ingrédients intervenant pour moins de 2 % dans le produit fini peuvent être énumérés dans un ordre différent à la suite des autres ingrédients;

g) lorsque des ingrédients similaires ou substituables entre eux sont susceptibles d'être utilisés dans la fabrication ou la préparation d'une denrée alimentaire sans en altérer la composition, la nature ou la valeur perçue, et pour autant qu'ils interviennent pour moins de 2 % dans le produit fini, leur désignation dans la liste des ingrédients peut être réalisée à l'aide de la mention "contient... et/ou..." dans le cas où l'un au moins, parmi deux ingrédients au plus, est présent dans le produit fini. Cette disposition ne s'applique pas aux additifs ni aux ingrédients énumérés au point IIIbis de l'annexe.] (A.R. 13.II.2005) (*)

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

Toutefois, un ingrédient composé peut figurer dans la liste des ingrédients sous sa dénomination dans la mesure où celle-ci est prévue par la réglementation ou consacrée par l'usage, en fonction de son importance pondérale globale, à condition d'être immédiatement suivi de l'énumération de ses propres ingrédients.

[Cette énumération n'est toutefois pas obligatoire:

a) lorsque la composition de l'ingrédient composé est définie dans le cadre d'une réglementation en vigueur, et pour autant que l'ingrédient composé intervienne pour moins de 2 % dans le produit fini; toutefois, cette disposition ne s'applique pas aux additifs, sous réserve du § 4;

b) pour les ingrédients composés consistant en mélanges d'épices et/ou de plantes aromatiques qui interviennent pour moins de 2 % dans le produit fini, à l'exception des additifs, sous réserve du § 4;

c) lorsque l'ingrédient composé est une denrée alimentaire pour laquelle la liste des ingrédients n'est pas exigée par la réglementation.] (A.R. 13.II.2005) (*)

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

Toutefois,

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

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

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

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

§ 4. [Ne sont pas considérés comme ingrédients:

a) les additifs:

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

- qui sont utilisés en tant qu'auxiliaires technologiques;

b) les substances qui ne sont pas des additifs, mais qui sont utilisés de la même manière et dans le même but que les auxiliaires technologiques et qui sont toujours présentes dans le produit fini, même sous une forme modifiée;

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

d) 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.] (A.R. 13.II.2005) (*)

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

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

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

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

a) les fruits et légumes frais, y compris les pommes de terre, qui n'ont pas fait l'objet d'un épluchage, coupage ou autre traitement similaire;

b) les eaux gazéifiées, dont la dénomination fait apparaître cette dernière caractéristique;

c) les vinaigres de fermentation s'ils proviennent exclusivement d'un seul produit de base et pour autant qu'aucun autre ingrédient n'ait été ajouté;

d) les fromages, le beurre et les laits et crèmes fermentés pour autant qu'à ces denrées n'aient été ajoutés d'autres ingrédients que les produits lactés, des enzymes et des cultures de micro-organismes nécessaires à la fabrication et pour les fromages autres que frais ou fondus le sel nécessaire à la fabrication;

e) les denrées alimentaires constituées d'un seul ingrédient à condition que la dénomination de vente:

- soit identique au nom de l'ingrédient ou

- permette de déterminer la nature de l'ingrédient sans risque de confusion;

f) les boissons titrant plus de 1,2 % d'alcool en volume.

§ 7. Tout ingrédient, comme défini à l'article 1^{er}, § 3, d), et énuméré au point III bis de l'annexe, est mentionné sur l'étiquetage chaque fois qu'il est présent dans des boissons visées au § 6, f). Cette mention comprend le terme "contient" suivi du nom du (des) ingrédient(s) concerné(s). Toutefois, une telle mention n'est pas nécessaire si l'ingrédient figure déjà sous son nom spécifique dans la liste des ingrédients ou dans la dénomination de vente de la boisson.

§ 8. Nonobstant les dispositions du § 2, alinéa 2, du § 3, alinéa 2, et du § 6, l'énumération de tout ingrédient utilisé dans la production d'une denrée alimentaire et toujours présent dans le produit fini, même sous une forme modifiée, et énuméré au point IIIbis de l'annexe ou provenant d'un ingrédient énuméré au point IIIbis de l'annexe, figure sur l'étiquetage assortie d'une référence claire au nom de l'ingrédient.

La mention visée au précédent alinéa n'est pas nécessaire si la dénomination de vente de la denrée alimentaire renvoie clairement à l'ingrédient concerné.

Nonobstant le § 4, a), b) et c), toute substance utilisée dans la production d'une denrée alimentaire et toujours présente dans le produit fini, même sous une forme modifiée, et provenant d'ingrédients énumérés au point IIIbis de l'annexe, est considérée comme un ingrédient et est mentionnée dans l'étiquetage, assortie d'une référence claire au nom de l'ingrédient dont elle provient.] (A.R. 13.II.2005) (*)

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

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

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

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

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

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

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

- a) la quantité mentionnée, pour des denrées alimentaires ayant subi une perte d'humidité suite à un traitement thermique ou autre, correspond à la quantité du ou des ingrédients mis en œuvre, rapportée au produit fini. Cette quantité est exprimée en pourcentage. Toutefois, lorsque la quantité d'un ingrédient ou la quantité totale de tous les ingrédients exprimée dans l'étiquetage dépasse 100 %, le pourcentage est remplacé par l'indication du poids du ou des ingrédients utilisés pour la préparation de 100 grammes de produit fini;
- b) la quantité des ingrédients volatils est indiquée en fonction de leur importance pondérale dans le produit fini;
- c) la quantité des ingrédients utilisés sous une forme concentrée ou déshydratée et reconstitués pendant la fabrication peut être indiquée en fonction de leur importance pondérale avant la concentration ou la déshydratation;
- d) lorsqu'il s'agit d'aliments concentrés ou déshydratés auxquels il faut ajouter de l'eau, la quantité des ingrédients peut s'exprimer en fonction de leur importance pondérale dans le produit reconstitué.

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

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

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

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

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

- soit de la date elle-même,
 - soit de l'indication de l'endroit où cette date figure dans l'étiquetage.
- En cas de besoin, ces mentions sont complétées par l'indication des conditions de conservation dont le respect permet d'assurer la durabilité indiquée.

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

Toutefois, pour les denrées alimentaires:

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

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

- des fruits et légumes frais, y compris les pommes de terre, qui n'ont pas fait l'objet d'un épluchage, d'un coupage ou d'autres traitements similaires. Cette dérogation ne s'applique pas aux graines germantes et denrées similaires tels que les jets de légumineuses;
- des vins, vins de liqueur, vins mousseux, vins aromatisés et des denrées similaires obtenues à partir de fruits autres que le raisin ainsi que des boissons relevant des codes NC 2206 00 91, 2206 00 93 et 2206 00 99 et fabriquées à partir de raisin ou de moût de raisin;
- des boissons titrant 10 % ou plus en volume d'alcool;
- des boissons rafraîchissantes non alcoolisées, jus de fruits, nectars de fruits et boissons alcoolisées dans des récipients individuels de plus de 5 litres, destinés à être livrés aux collectivités;
- des produits de la boulangerie et de la pâtisserie qui, de par leur nature, sont normalement consommés dans le délai de vingt-quatre heures après la fabrication;
- des vinaigres;

- du sel de cuisine;
- des sucres à l'état solide;
- des produits de confiserie consistant presque uniquement en sucres aromatisés et/ou colorés;
- des gommes à mâcher et produits similaires à mâcher;
- des doses individuelles de glaces alimentaires.

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

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

- "à consommer jusqu'au".

Cette mention est accompagnée:

- soit de la date elle-même;

- soit de l'indication de l'endroit où cette date figure dans l'étiquetage.

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

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

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

a) en unité de volume pour les denrées alimentaires liquides en utilisant le litre, le centilitre ou le millilitre;

b) en unité de masse pour les autres denrées alimentaires en utilisant le kilogramme ou le gramme.

Pour le yaourt et autres laits fermentés, ainsi que pour les sauces condimentaires, émulsionnées ou non, la quantité nette peut être exprimée soit en unités de volume, soit en unités de masse.

Pour les potages qui ne sont pas prêts à l'emploi, l'indication en unité de masse peut être remplacée par une indication en unité de volume après préparation selon le mode d'emploi.

[Pour les glaces alimentaires, la quantité nette est exprimée en unités de volume en utilisant le litre, le centilitre ou le millilitre. L'indication de la quantité nette en unité de masse peut être ajoutée.]

(A.R. 15.VI.2004)

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

a) soumises à des pertes considérables de leur volume ou de leur masse et qui sont vendues à la pièce ou pesées devant l'acheteur;

b) dont la quantité nette est inférieure à 5 grammes ou 5 millilitres. Toutefois, cette disposition ne s'applique pas dans le cas des épices et autres plantes aromatiques;

c) normalement vendues à la pièce sous réserve que le nombre de pièces puisse être vu clairement et facilement compté de l'extérieur ou, à défaut, que ce nombre soit indiqué dans l'étiquetage.

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

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

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

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

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

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

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

a) pour les boissons non reprises ci-après: 0,3 % vol;

b) pour les bières d'un titre alcoométrique non supérieur à 5,5 % vol, pour les boissons relevant de la sous-position 22.07 B II du tarif douanier commun et fabriquées à partir de raisin: 0,5 % vol;

c) pour les bières d'un titre alcoométrique supérieur à 5,5 %, pour les boissons relevant de la sous-position 22.07 B I du tarif douanier commun et fabriquées à partir de raisin, pour les cidres, les poirés et les autres boissons fermentées similaires issues de fruits autres que le raisin, éventuellement pétillantes ou mousseuses, pour les boissons à base de miel fermenté: 1 % vol;

d) pour les boissons contenant des fruits ou parties de plantes en macération: 1,5 % vol.

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

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

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

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

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

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

ou

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

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

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

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

§ 4. Dans le cas de bouteilles en verre, destinées à être réutilisées, qui sont marquées de manière indélébile et qui, de ce fait, ne portent ni étiquette, ni bague, ni collerette ainsi que des emballages ou récipients dont la face la plus grande a une surface inférieure à 10 cm², seules les mentions énumérées à l'article 2, § 1er, 1°, 4° et 9° doivent être indiquées.

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

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

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

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

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

- l'interdiction visée à l'article 11 est d'application;

- les mentions visées à l'article 2, § 1er, 1°, 4°, 5° et 6° sont absentes;

[- il s'agit des denrées alimentaires qui contiennent de la quinine et/ou de la caféine, qui ne respectent pas les dispositions de cet arrêté.]

(A.R. 17.III.2004)

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

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

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

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

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

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

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

Annexe

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

	Définition	Désignation
1.	Huiles raffinées autres que l'huile d'olive	"huile", complétée: - soit par le qualificatif, selon le cas, "végétale" ou "animale"; - soit par l'indication de l'origine spécifique végétale ou animale. Le qualificatif "hydrogénée" doit accompagner la mention d'une huile hydrogénée.
2.	Graisses raffinées	"graisse" ou "matière grasse", complétée:

		- soit par le qualificatif, selon le cas, "végétale" ou "animale"; - soit par l'indication de l'origine spécifique végétale ou animale. Le qualificatif "hydrogénée" doit accompagner la mention d'une graisse hydrogénée.
3.	Mélanges de farines provenant de deux ou de plusieurs espèces de céréales	"farine", complétée par l'énumération des espèces de céréales dont elle provient par ordre d'importance pondérale décroissante.
4.	Amidon et féculés alimentaires natifs et amidons et féculés alimentaires modifiés par voie physique ou enzymatique	"amidon(s)/fécule(s)".
5.	Toute espèce de poisson lorsque le poisson constitue un ingrédient d'une autre denrée alimentaire et sous réserve que la dénomination et la présentation de cette denrée ne se réfèrent pas à une espèce précise de poisson.	"poisson(s)".
6.	Toute espèce de fromage lorsque le fromage ou le mélange de fromages constitue un ingrédient d'une autre denrée alimentaire et sous réserve que la dénomination et la présentation de cette denrée ne se réfèrent pas à une espèce précise de fromage	"fromage(s)".
7.	Toutes épices n'excédant pas 2 % en poids de la denrée alimentaire	"épices" ou "mélange d'épices".
8.	Toutes plantes aromatiques ou parties de plantes aromatiques n'excédant pas 2 % en poids de la denrée alimentaire	"plante(s) aromatique(s)" ou "mélange(s) de plantes aromatiques".
9.	Toutes préparations de gommés utilisées dans la fabrication de gomme de base pour les gommés à mâcher	"gomme base".
10.	Chapelure de toute origine	"chapelure".
11.	Toutes catégories de saccharoses	"sucre".
12.	Dextrose anhydre ou monohydraté	"dextrose".
13.	Sirop de glucose et sirop de glucose déshydraté	"sirop de glucose".
14.	Toutes les protéines du lait (caséines, caséinates et protéines du petit lait et du lactosérum) et leurs mélanges	"protéines du lait".
15.	Beurre de cacao de pression, d'expeller ou raffiné	"beurre de cacao".
16.	[...] (A.R. 13.II.2005) (*)	
17.	[...] (A.R. 13.II.2005) (*)	
18.	Tous les types de vin tels que définis dans le règlement (CEE) n° 822/87 du Conseil	"vin".
[19.	Les muscles squelettiques (1) des espèces de mammifères et d'oiseaux, qui sont reconnues aptes à la consommation humaine avec les tissus qui sont naturellement inclus ou adhérents, pour lesquels les teneurs totales en matières grasses et tissu conjonctif ne dépassent pas les valeurs mentionnées ci-après et lorsque la viande constitue un ingrédient d'une autre denrée alimentaire. Les produits couverts par la définition communautaire des "viandes séparées mécaniquement" sont exclus de la présente définition. Limite maximales en matières grasses et en tissu conjonctif pour les ingrédients désignés par le terme "viande(s) de": - Mammifères (hors lapins et porcins) et mélanges d'espèces avec prédominances de mammifères: 25 % matières grasses, 25 % tissu conjonctif (2); - Porcins: 30 % matières grasses, 25 % tissu conjonctif (2); - Oiseaux et lapins: 15 % matières grasses, 10 % tissu conjonctif (2).	"viande(s) de" et le(les) nom(s) de(s) espèce(s) animale(s) dont elle(s) provient(nent).] (A.R. 17.III.2004)

(1) Le diaphragme et les masseters font partie des muscles squelettiques, tandis que le cœur, la langue, les muscles de la tête (autres que les masseters), du carpe, du tarse et de la queue en sont exclus.

(2) La teneur en tissu conjonctif est calculée en faisant le rapport entre les teneurs en collagène et en protéines de viande. La teneur en collagène est 8 fois la teneur en hydroxyproline.

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

Colorant.
Conservateur.
Antioxygène.
Emulsifiant.
Épaississant.
Gélifiant.
Stabilisant.
Exhausteur de goût.
Acidifiant.
Correcteur d'acidité.
Anti-agglomérant.

Edulcorant.
 Poudre à laver.
 Antimoussant.
 Agent d'enrobage.
 Sels de fonte.
 Agent de traitement de la farine.
 Affermissant.
 Humectant.
 Agent de charge.
 Gaz propulseur.

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

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

II. c) Désignation des arômes dans la liste des ingrédients

1. a) Les arômes sont désignés soit sous le terme "arôme(s)" soit sous une dénomination plus spécifique ou une description de l'arôme.
1. b) 1. Toutefois, lorsque de la quinine et/ou de la caféine est utilisée en tant qu'arôme dans la fabrication ou la préparation d'une denrée alimentaire, ces substances doivent être obligatoirement désignées dans la liste des ingrédients sous leur dénomination spécifique, immédiatement après le terme "arôme".
1. b) 2. De plus, lorsqu'une boisson destinée à être consommée en l'état ou après reconstitution du produit concentré ou déshydraté, contient de la caféine, quelle qu'en soit la source, dans une proportion supérieure à 150 milligrammes par litre, la mention suivante doit figurer sur l'étiquetage, dans le même champ visuel que la dénomination de vente de la boisson: "teneur élevée en caféine". Cette mention est suivie, entre parenthèses, de la teneur en caféine exprimée en milligrammes par 100 millilitres.
1. b) 3. Les dispositions mentionnées au point 1 b) 2 ne sont pas applicables aux boissons à base de café, de thé, ou d'extrait de café ou de thé, dont la dénomination de vente comporte le terme "café" ou "thé".] (A.R. 13.II.2005)
2. Le terme "naturel" ou toute expression ayant une signification sensiblement équivalente ne peut être utilisé que pour les arômes dont la partie aromatisante contient exclusivement des substances aromatisantes telles que définies à l'article 1er, § 1er, 2°, a) et/ou des préparations aromatisantes telles que définies à l'article 1er, § 1er, 3° de l'arrêté royal du 24 janvier 1990 relatif aux arômes destinés à être utilisés dans les denrées alimentaires.
3. Si la désignation de l'arôme contient une référence à la nature ou à l'origine végétale ou animale des substances utilisées, le terme "naturel" ou toute autre expression ayant une signification sensiblement équivalente ne peut être utilisé que si la partie aromatisante a été isolée par des procédés physiques appropriés ou des procédés enzymatiques ou microbiologiques, ou des procédés traditionnels de préparation des denrées alimentaires uniquement ou presque uniquement à partir de la denrée alimentaire ou de la source d'arômes concernée.
- [Toutefois, lorsque de la quinine et/ou de la caféine est utilisée en tant qu'arôme dans la fabrication ou la préparation d'une denrée alimentaire, ces substances doivent être obligatoirement désignées dans la liste des ingrédients sous leur dénomination spécifique, immédiatement après le terme "arôme".
- De plus, lorsqu'une boisson destinée à être consommée en l'état ou après reconstitution du produit concentré ou déshydraté, contient de la caféine, quelle qu'en soit la source, dans une proportion supérieure à 150 milligrammes par litre, la mention "teneur élevée en caféine" doit figurer dans l'étiquetage, dans le même champ visuel que la dénomination de vente de la boisson.]
 (A.R. 17.III.2004)

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

Catégories de denrées alimentaires	Mention
1. Denrées alimentaires dont la durabilité a été prolongée par des gaz d'emballage autorisés.	"conditionné sous atmosphère protectrice".
2. Denrées alimentaires contenant un ou des édulcorant(s) autorisé(s).	"avec édulcorant(s)". Cette mention accompagne la dénomination de vente telle que prévue à l'article 2 du présent arrêté.
3. Denrées alimentaires contenant à la fois du ou des sucres ajoutés et un ou des édulcorants autorisés.	"avec sucre(s) et édulcorant(s)". Cette mention accompagne la dénomination de vente telle que prévue à l'article 2 du présent arrêté.
4. Denrées alimentaires contenant de l'aspartame.	"contient une source de phénylalanine".
5. Denrées alimentaires avec une teneur en polyols supérieure à 10 %.	"une consommation excessive peut avoir des effets laxatifs".
6. Confiseries ou boissons contenant de l'acide glycyrrhizique ou son sel d'ammonium à la suite de l'ajout de la ou des substances telles que celles ou de réglisse <i>Glycyrrhiza glabra</i> , à une concentration de 100 mg/kg ou 10 mg/l ou supérieure.	La mention "contient de la réglisse" est ajoutée juste après la liste des ingrédients sauf si le terme "réglisse" figure déjà dans la liste des ingrédients ou dans le nom sous lequel le produit est commercialisé. En l'absence de liste d'ingrédients, la mention figure près du nom sous lequel le produit est commercialisé.
7. Confiseries contenant de l'acide glycyrrhizique ou son sel d'ammonium à la suite de l'ajout de la ou des substances telles que celles ou de réglisse <i>Glycyrrhiza glabra</i> , à des concentrations de 4 g/kg ou supérieures.	La mention suivante doit être ajoutée après la liste des ingrédients: "contient de la réglisse - les personnes souffrant d'hypertension doivent éviter toute consommation excessive". En l'absence de liste d'ingrédients, la mention figure près du nom sous lequel le produit est commercialisé.
8. Boissons contenant de l'acide glycyrrhizique ou son sel d'ammonium à la suite de l'ajout de la ou des substances telles	La mention suivante doit être ajoutée après la liste des ingrédients: "contient de la réglisse - les personnes souffrant d'hypertension

quelles ou de réglisse *Glycyrrhiza glabra*, à des concentrations de 50 mg/l ou supérieures ou de 300 mg/l ou supérieures dans le cas des boissons contenant plus de 1,2 % en volume d'alcool (1).

doivent éviter toute consommation excessive". En l'absence de liste d'ingrédients, la mention figure près du nom sous lequel le produit est commercialisé.] (A.R. 13.II.2005)

(1) La teneur s'applique aux produits tels que proposés prêts à consommer ou reconstitués conformément aux instructions des fabricants. La mise dans le commerce des produits non conformes, en ce qui concerne l'étiquetage de certaines denrées alimentaires contenant de l'acide glycyrrhizique et son sel d'ammonium, est interdite à partir du 20 mai 2006. Toutefois, les produits non conformes, mais étiquetés avant le 20 mai 2006, peuvent être commercialisés jusqu'à épuisement des stocks.

[IIIbis. Ingrédients visés à l'article 4, §§ 7 et 8

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

- Crustacés et produits à base de crustacés

- Œufs et produits à base d'œufs

- Poissons et produits à base de poissons

- Arachides et produits à base d'arachides

- Soja et produits à base de soja

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

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

- Céleri et produits à base de céleri

- Moutarde et produits à base de moutarde

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

- Anhydride sulfureux et sulfites en concentrations de plus de 10 mg/kg ou 10 mg/litre exprimées en SO₂] (A.R. 13.II.2005)

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

1. Les denrées alimentaires visées à l'article 1er du règlement 1907/90 du Conseil du 26 juin 1990 concernant certaines normes de commercialisation applicables aux œufs.

2. [...]

(A.R. 19.III.2004)

3. [...]

(A.R. 19.III.2004)

4. [...]

(A.R. 19.III.2004)

5. Les pommes de terre visées par l'arrêté royal du 20 septembre 1993 relatif au commerce des pommes de terre de primeur et des pommes de terre de consommation.

6. Les denrées alimentaires visées au titre I, article 1er, sous 1, du règlement (CEE) 2392/89 du Conseil du 24 juillet 1989 établissant les règles générales pour la désignation et la présentation des vins et moûts de raisins.

(*) La mise dans le commerce des produits non conformes, en ce qui concerne l'indication des ingrédients présents dans les denrées alimentaires, est interdite à partir du 25 novembre 2005. Toutefois, les produits non conformes mais mis sur le marché ou étiquetés avant le 25 novembre 2005, peuvent être commercialisés jusqu'à épuisement des stocks.