

ANNEXES I À XV

**Annexe à l'Arrêté Ministériel n° 2019-222
du 8 mars 2019**

**ANNEXE AU « JOURNAL DE MONACO » N° 8.429
DU 12 AVRIL 2019**

ANNEXE I**DÉFINITIONS SPÉCIFIQUES
MENTIONNÉES AU DERNIER ALINÉA
DE L'ARTICLE PREMIER**

1. « *Acides gras mono-insaturés* » : tous les acides gras avec double liaison cis.
2. « *Acides gras polyinsaturés* » : tous les acides gras avec deux doubles liaisons interrompues cis, cis-méthylène ou plus.
3. « *Acides gras saturés* » : tous les acides gras sans double liaison.
4. « *Acides gras trans* » : les acides gras qui présentent au moins une liaison double non conjuguée (c'est-à-dire interrompue par au moins un groupement méthylène) entre atomes de carbone en configuration trans.
5. « *Déclaration nutritionnelle* » ou « *étiquetage nutritionnel* » : des informations précisant soit :
 - a) la valeur énergétique ;
 - b) la valeur énergétique et un ou plusieurs des nutriments suivants, exclusivement :
 - matières grasses (acides gras saturés, mono-insaturés et polyinsaturés) ;
 - glucides (sucres, polyols et amidon) ;
 - sel ;
 - fibres alimentaires ;
 - protéines ;
 - vitamines et sels minéraux visés au paragraphe 1 de la partie A de l'annexe XIII et présents en quantités significatives telles que définies au paragraphe 2 de la partie A de ladite annexe.
6. « *Fibres alimentaires* » : les polymères glucidiques composés de trois unités monomériques ou plus, qui ne sont ni digérés ni absorbés dans l'intestin grêle humain et appartiennent à l'une des catégories suivantes :
 - polymères glucidiques comestibles, présents naturellement dans la denrée alimentaire telle qu'elle est consommée ;

- polymères glucidiques comestibles qui ont été obtenus à partir de matières premières alimentaires brutes par des moyens physiques, enzymatiques ou chimiques et ont un effet physiologique bénéfique démontré par des données scientifiques généralement admises ;
 - polymères glucidiques comestibles synthétiques qui ont un effet physiologique bénéfique démontré par des données scientifiques généralement admises.
7. « *Glucides* » : tout glucide métabolisé par l'homme, y compris les polyols.
 8. « *Matières grasses* » : les lipides totaux, avec les phospholipides.
 9. « *Polyols* » : les alcools comprenant plus de deux groupes hydroxyles.
 10. « *Protéines* » : la teneur en protéines calculée à l'aide de la formule : protéine = azote total (Kjeldahl) $\times$ 6,25.
 11. « *Sel* » : la teneur en équivalent en sel calculée à l'aide de la formule : sel = sodium $\times$ 2,5.
 12. « *Sucres* » : tous les monosaccharides et disaccharides présents dans une denrée alimentaire, à l'exclusion des polyols.
 13. « *Valeur moyenne* » : la valeur qui représente le mieux la quantité d'un nutriment contenu dans une denrée alimentaire donnée et qui tient compte des tolérances dues aux variations saisonnières, aux habitudes de consommation et aux autres facteurs pouvant influencer la valeur effective.

ANNEXE II

SUBSTANCES OU PRODUITS PROVOQUANT
DES ALLERGIES OU INTOLÉRANCES

1. Céréales contenant du gluten, à savoir blé (comme épeautre et blé de Khorasan), seigle, orge, avoine ou leurs souches hybridées, et produits à base de ces céréales, à l'exception des :
 - a) sirops de glucose à base de blé, y compris le dextrose ⁽¹⁾ ;
 - b) maltodextrines à base de blé ⁽¹⁾ ;
 - c) sirops de glucose à base d'orge ;
 - d) céréales utilisées pour la fabrication de distillats alcooliques, y compris d'alcool éthylique d'origine agricole.
2. Crustacés et produits à base de crustacés.
3. Œufs et produits à base d'œufs.
4. Poissons et produits à base de poissons, à l'exception de :
 - a) la gélatine de poisson utilisée comme support pour les préparations de vitamines ou de caroténoïdes ;
 - b) la gélatine de poisson ou de l'ichtyocolle utilisée comme agent de clarification dans la bière et le vin.
5. Arachides et produits à base d'arachides.
6. Soja et produits à base de soja, à l'exception :
 - a) de l'huile et de la graisse de soja entièrement raffinées ⁽¹⁾ ;
 - b) des tocophérols mixtes naturels (E306), du D-alpha-tocophérol naturel, de l'acétate de D-alpha-tocophéryl naturel et du succinate de D-alpha-tocophéryl naturel dérivés du soja ;
 - c) des phytostérols et esters de phytostérol dérivés d'huiles végétales de soja ;
 - d) de l'ester de stanol végétal produit à partir de stérols dérivés d'huiles végétales de soja.
7. Lait et produits à base de lait (y compris le lactose), à l'exception :
 - a) du lactosérum utilisé pour la fabrication de distillats alcooliques, y compris d'alcool éthylique d'origine agricole ;
 - b) du lactitol.
8. 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 ou du Queensland (*Macadamia ternifolia*), et produits à base de ces fruits, à l'exception des fruits à coque utilisés pour la fabrication de distillats alcooliques, y compris d'alcool éthylique d'origine agricole.
9. Céleri et produits à base de céleri.
10. Moutarde et produits à base de moutarde.
11. Graines de sésame et produits à base de graines de sésame.
12. Anhydride sulfureux et sulfites en concentrations de plus de 10 mg/kg ou 10 mg/litre en termes de SO₂ total pour les produits proposés prêts à consommer ou reconstitués conformément aux instructions du fabricant.
13. Lupin et produits à base de lupin.
14. Fèves et produits à base de fèves.
15. Mollusques et produits à base de mollusques.

⁽¹⁾ Et les produits dérivés, dans la mesure où la transformation qu'ils ont subie n'est pas susceptible d'élever le niveau d'allergénicité pour le produit de base dont ils sont dérivés.

ANNEXE III

**DENRÉES ALIMENTAIRES DONT L'ÉTIQUETAGE DOIT COMPORTER UNE OU PLUSIEURS
MENTIONS OBLIGATOIRES COMPLÉMENTAIRES**

TYPE OU CATÉGORIE DE DENRÉES ALIMENTAIRES	MENTIONS
1. Denrées alimentaires emballées dans certains gaz	
1.1. Denrées alimentaires dont la durabilité a été prolongée par des gaz d'emballage autorisés par l'Arrêté Ministériel n° 2019-215 du 8 mars 2019, susvisé.	« Conditionné sous atmosphère protectrice ».
2. Denrées alimentaires contenant des édulcorants	
2.1. Denrées alimentaires contenant un ou des édulcorants autorisés par l'Arrêté Ministériel n° 2019-215 du 8 mars 2019, susvisé.	La dénomination de la denrée alimentaire est assortie de la mention « avec édulcorant(s) ».
2.2. Denrées alimentaires contenant à la fois du ou des sucres ajoutés et un ou des édulcorants autorisés par l'Arrêté Ministériel n° 2019-215 du 8 mars 2019, susvisé.	La dénomination de la denrée alimentaire est assortie de la mention « avec sucre(s) et édulcorant(s) ».
2.3. Denrées alimentaires contenant de l'aspartame/sel d'aspartame-acésulfame autorisé par l'Arrêté Ministériel n° 2019-215 du 8 mars 2019, susvisé.	« Contient de l'aspartame (source de phénylalanine) » ; cette mention apparaît sur l'étiquette si l'aspartame ou le sel d'aspartame-acésulfame ne figure dans la liste des ingrédients que par référence à un numéro précédé de la lettre E. « Contient une source de phénylalanine » ; cette mention apparaît sur l'étiquette si l'aspartame ou le sel d'aspartame-acésulfame est désigné dans la liste des ingrédients par son nom spécifique.
2.4. Denrées alimentaires dans lesquelles des polyols autorisés par l'Arrêté Ministériel n° 2019-215 du 8 mars 2019, susvisé, ont été incorporés à un taux supérieur à 10 %.	« Une consommation excessive peut avoir des effets laxatifs ».
3. Denrées alimentaires contenant de l'acide glycyrrhizinique ou son sel d'ammonium	
3.1. Confiseries ou boissons contenant de l'acide glycyrrhizinique ou son sel d'ammonium à la suite de l'ajout de la ou des substances telles quelles 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 la dénomination de la denrée alimentaire. En l'absence de liste des ingrédients, la dénomination de la denrée alimentaire est assortie de cette mention.
3.2. Confiseries contenant de l'acide glycyrrhizinique ou son sel d'ammonium à la suite de l'ajout de la ou des substances telles quelles ou de réglisse <i>Glycyrrhiza glabra</i> , à des concentrations de 4 g/kg ou supérieures.	La mention « contient de la réglisse – les personnes souffrant d'hypertension doivent éviter toute consommation excessive » est ajoutée juste après la liste des ingrédients. En l'absence de liste des ingrédients, la dénomination de la denrée alimentaire est assortie de cette mention.
3.3. Boissons contenant de l'acide glycyrrhizinique ou son sel d'ammonium à la suite de l'ajout de la ou des substances telles quelles ou de réglisse <i>Glycyrrhiza glabra</i> , 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⁾ .	La mention « contient de la réglisse - les personnes souffrant d'hypertension doivent éviter toute consommation excessive » est ajoutée juste après la liste des ingrédients. En l'absence de liste des ingrédients, la dénomination de la denrée alimentaire est assortie de cette mention.

TYPE OU CATÉGORIE DE DENRÉES ALIMENTAIRES	MENTIONS
4. Boissons à teneur élevée en caféine ou denrées alimentaires avec adjonction de caféine	
4.1. Boissons, à l'exception de celles à base de café, de thé, ou d'extrait de café ou de thé, dont la dénomination comporte le terme « <i>café</i> » ou « <i>thé</i> », - destinées à être consommées en l'état et contenant de la caféine, quelle qu'en soit la source, dans une proportion supérieure à 150 mg/l, ou - se présentant sous forme concentrée ou déshydratée et, après reconstitution, contenant de la caféine, quelle qu'en soit la source, dans une proportion supérieure à 150 mg/l.	La mention « <i>teneur élevée en caféine, déconseillé aux enfants et aux femmes enceintes ou allaitantes</i> » figure dans le même champ visuel que la dénomination de la boisson, suivie, entre parenthèses et conformément aux dispositions du premier alinéa de l'article 10 de l'Ordonnance Souveraine n° 7.384 du 8 mars 2019, susvisée, d'une référence à la teneur en caféine exprimée en mg pour 100 ml.
4.2. Denrées alimentaires autres que des boissons, auxquelles la caféine est ajoutée à des fins physiologiques.	La mention « <i>contient de la caféine, déconseillé aux enfants et aux femmes enceintes</i> » figure dans le même champ visuel que la dénomination de la denrée alimentaire, suivie, entre parenthèses et conformément aux dispositions du premier alinéa de l'article 10 de l'Ordonnance Souveraine n° 7.384 du 8 mars 2019, susvisée, d'une référence à la teneur en caféine exprimée en mg pour 100 g/ml. Dans le cas de compléments alimentaires, la teneur en caféine est exprimée en fonction de la portion journalière recommandée sur l'étiquetage.
5. Denrées alimentaires avec adjonction de phytostérols, esters de phytostérol, phytostanols ou esters de phytostanol	
5.1. Denrées ou ingrédients alimentaires avec adjonction de phytostérols, esters de phytostérol, phytostanols ou esters de phytostanol.	1. La mention « <i>contient des stérols végétaux ajoutés</i> » ou « <i>contient des stanols végétaux ajoutés</i> » figure dans le même champ visuel que la dénomination de la denrée alimentaire ; 2. la teneur en phytostérols, esters de phytostérol, phytostanols ou esters de phytostanol ajoutés (exprimée en % ou en grammes de stérols végétaux/stanols végétaux libres par 100 g ou 100 ml de la denrée alimentaire en question) est indiquée dans la liste des ingrédients ; 3. il est signalé que le produit n'est pas destiné aux personnes qui n'ont pas besoin de contrôler leur taux de cholestérol sanguin ; 4. il est signalé que les patients sous hypocholestérolémiants sont invités à ne consommer le produit que sous contrôle médical ; 5. il est signalé, de façon visible, que le produit peut ne pas convenir, du point de vue nutritionnel, aux femmes enceintes et allaitantes et aux enfants âgés de moins de cinq ans ; 6. une recommandation est incluse indiquant que le produit doit être utilisé dans le cadre d'un régime alimentaire équilibré et varié, comprenant une consommation régulière de fruits et légumes en vue de maintenir les niveaux de caroténoïdes ;

TYPE OU CATÉGORIE DE DENRÉES ALIMENTAIRES	MENTIONS
	7. dans le même champ visuel que la mention visée au point 3) ci-dessus, il est signalé que la consommation d'une quantité de stérols végétaux/ stanols végétaux ajoutés supérieure à 3 grammes par jour doit être évitée ; 8. une définition d'une portion de la denrée ou de l'ingrédient alimentaire concerné (de préférence en grammes ou millilitres) est incluse, avec indication de la quantité de stérols végétaux/stanols végétaux que contient chaque portion.
6. Viandes congelées, préparations de viandes congelées et produits non transformés de la pêche congelés	
6.1. Viandes congelées, préparations de viandes congelées et produits non transformés de la pêche congelés.	Date de congélation ou date de première congélation si le produit a été congelé à plusieurs reprises, conformément au paragraphe 3 de l'annexe X.
⁽¹⁾ La teneur s'applique aux produits tels que proposés prêts à consommer ou reconstitués conformément aux instructions des fabricants.	

ANNEXE IV
DÉFINITION DE LA HAUTEUR X

HAUTEUR DE X



Légende

1	Ligne ascendante
2	Ligne des capitales
3	Ligne médiane
4	Ligne de base
5	Ligne descendante
6	Hauteur de x
7	Corps de caractère

ANNEXE V**DENRÉES ALIMENTAIRES
AUXQUELLES NE S'APPLIQUE PAS
L'OBLIGATION DE DÉCLARATION
NUTRITIONNELLE**

1. Les produits non transformés qui comprennent un seul ingrédient ou une seule catégorie d'ingrédients.
2. Les produits transformés ayant, pour toute transformation, été soumis à une maturation, et qui comprennent un seul ingrédient ou une seule catégorie d'ingrédients.
3. Les eaux destinées à la consommation humaine, y compris celles dont les seuls ingrédients ajoutés sont du dioxyde de carbone ou des arômes.
4. Les plantes aromatiques, les épices ou leurs mélanges.
5. Le sel et les succédanés de sel.
6. Les édulcorants de table.
7. Les extraits de café et extraits de chicorée, les grains de café entiers ou moulus ainsi que les grains de café décaféinés entiers ou moulus.
8. Les infusions (aux plantes ou aux fruits), thés, thés décaféinés, thés instantanés ou solubles ou extraits de thé, thés instantanés ou solubles ou extraits de thé décaféinés, sans autres ingrédients ajoutés que des arômes qui ne modifient pas la valeur nutritionnelle du thé.
9. Les vinaigres de fermentation et leurs succédanés, y compris ceux dont les seuls ingrédients ajoutés sont des arômes.
10. Les arômes.
11. Les additifs alimentaires.
12. Les auxiliaires technologiques.
13. Les enzymes alimentaires.
14. La gélatine.
15. Les substances de gélification.
16. Les levures.
17. Les gommes à mâcher.
18. Les denrées alimentaires conditionnées dans des emballages ou récipients dont la face la plus grande a une surface inférieure à 25 cm².
19. Les denrées alimentaires, y compris de fabrication artisanale, fournies directement par le fabricant en faibles quantités au consommateur final ou à des établissements de détail locaux fournissant directement le consommateur final.

ANNEXE VI

**DÉNOMINATION DE LA DENRÉE
ALIMENTAIRE ET MENTIONS
PARTICULIÈRES DONT ELLE EST
ASSORTIE****PARTIE A. MENTIONS OBLIGATOIRES DONT LA
DÉNOMINATION DE LA DENRÉE ALIMENTAIRE
EST ASSORTIE**

1. La dénomination de la denrée alimentaire comporte ou est assortie d'une mention relative à l'état physique dans lequel se trouve la denrée alimentaire ou au traitement spécifique qu'elle a subi (par exemple : en poudre, recongelé, lyophilisé, surgelé, concentré, fumé), au cas où l'absence de cette information serait susceptible d'induire l'acheteur en erreur.
2. Dans le cas des denrées alimentaires qui ont été congelées avant la vente et sont vendues décongelées, la dénomination de la denrée est accompagnée de la mention « *décongelé* ».

Cette exigence ne s'applique pas aux substances suivantes :

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

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

3. Les denrées alimentaires traitées par rayonnement ionisant portent l'une des mentions suivantes : « *irradié* » ou « *traité par rayonnements ionisants* », et autres mentions prévues dans la directive 1999/2/CE du Parlement européen et du Conseil du 22 février 1999 relative au rapprochement des législations des États membres sur les denrées et ingrédients alimentaires traités par ionisation.
4. Dans le cas de denrées alimentaires dans lesquelles un composant ou un ingrédient que les consommateurs s'attendent à voir normalement utilisé ou à trouver naturellement présent a été remplacé par un composant ou un ingrédient différent, l'étiquetage porte - outre la liste des ingrédients - une indication précise du composant ou de l'ingrédient utilisé pour la substitution partielle ou totale.

Cette indication se situe à proximité immédiate du nom du produit et utilise un corps de caractère tel que la hauteur de x soit au moins égale à 75 % de celle du nom du produit et ne soit pas inférieure à la hauteur minimale du corps de caractère prévue par le deuxième alinéa de l'article 10 de l'Ordonnance Souveraine n° 7.384 du 8 mars 2019, susvisée.

5. Dans le cas des produits à base de viande, des préparations de viandes et des produits de la pêche qui contiennent des protéines ajoutées, en tant que telles, y compris des protéines hydrolysées, provenant d'autres espèces animales, la dénomination de la denrée alimentaire comporte l'indication de la présence de ces protéines et de leur origine.
6. Dans le cas des produits à base de viande et des préparations de viandes qui prennent l'apparence d'un morceau, d'un rôti, d'une tranche, d'une portion ou d'une carcasse de viande, la dénomination de la denrée alimentaire comporte l'indication de la présence d'eau ajoutée si celle-ci représente davantage que 5 % du poids du produit fini. Les mêmes dispositions s'appliquent dans le cas des produits de la pêche et des préparations de ces produits qui prennent l'apparence d'un morceau, d'un rôti, d'une tranche, d'une portion, d'un filet ou d'un produit entier de la pêche.
7. Les produits à base de viande, les préparations de viandes et les produits de la pêche qui peuvent donner l'impression d'être faits d'une pièce entière de viande ou de poisson mais qui, en réalité, consistent en différents morceaux liés ensemble par divers ingrédients, y compris des additifs ou des enzymes alimentaires ou d'autres procédés, portent les indications suivantes :
 - en français : « *viande reconstituée* » ou « *poisson reconstitué* » ;
 - en allemand : « *aus Fleischstücken zusammengefügt* » ou « *aus Fischstücken zusammengefügt* » ;
 - en anglais : « *formed meat* » ou « *formed fish* » ;
 - en bulgare : « *формовано месо* » ou « *формована риба* » ;
 - en danois : « *Sammensat af stykker af kød* » ou « *Sammensat af stykker af fisk* » ;

- en espagnol : « elaborado a partir de piezas de carne » ou « elaborado a partir de piezas de pescado » ;
- en estonien : « liidetud liha » ou « liidetud kala » ;
- en finnois : « paloista yhdistetty liha » ou « paloista yhdistetty kala » ;
- en grec : « μορφοποιημένο κρέας » ou « μορφοποιημένο ψάρι » ;
- en hongrois : « darabokból újraformázott hús » ou « darabokból újraformázott hal » ;
- en irlandais : « píosáí feola ceangailte » ou « píosáí éisc ceangailte » ;
- en italien : « carne ricomposta » ou « pesce ricomposto » ;
- en letton : « formēta gaļa » ou « formēta zivs » ;
- en lituanien : « sudarytas (-a) iš mėsos gabalų » ou « sudarytas (-a) iš žuvies gabalų » ;
- en maltais : « laħam rikostitwit » ou « ħut rikostitwit » ;
- en néerlandais : « samengesteld uit stukjes vlees » ou « samengesteld uit stukjes vis » ;
- en polonais : « z połączonych kawałków mięsa » ou « z połączonych kawałków ryby » ;
- en portugais : « carne reconstituída » ou « peixe reconstituído » ;
- en roumain : « carne formată » ou « carne de pește formată » ;
- en slovaque : « zo spájaných kuskov mäsa » ou « zo spájaných kuskov ryby » ;
- en slovène : « sestavljeno, iz koščkov oblikovano meso » ou « sestavljene, iz koščkov oblikovane ribe » ;
- en suédois : « sammanfogade bitar av kött » ou « sammanfogade bitar av fisk » ;
- en tchèque : « ze spojovaných kousků masa » ou « ze spojovaných kousků rybího masa ».

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

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

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

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

2. Outre les exigences de l'Ordonnance Souveraine n° 1.939 du 6 novembre 2008, susvisée, l'étiquetage porte les expressions suivantes :

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

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

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

ANNEXE VII

ÉNUMÉRATION ET DÉSIGNATION DES INGRÉDIENTS

PARTIE A. DISPOSITIONS PARTICULIÈRES RELATIVES A L'ÉNUMÉRATION DES INGRÉDIENTS DANS L'ORDRE DÉCROISSANT DE LEUR IMPORTANCE PONDÉRALE

Catégorie d'ingrédients	Disposition relative à l'énumération par importance pondérale
1. Eau ajoutée et 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 œuvre. Cette quantité peut ne pas être prise en considération si, en poids, elle n'excède pas 5 % du produit fini. Cette dérogation ne s'applique pas à la viande, aux préparations de viandes et aux produits de la pêche non transformés, ni aux mollusques bivalves non transformés.
2. 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 concentration ou déshydratation.
3. Ingrédients utilisés dans des denrées alimentaires concentrées ou déshydratées auxquelles il faut ajouter de l'eau.	Peuvent être indiqués dans la liste selon l'ordre des proportions dans le produit reconstitué pourvu que la liste des ingrédients soit accompagnée d'une mention telle que « <i>ingrédients du produit reconstitué</i> » ou « <i>ingrédients du produit prêt à la consommation</i> ».
4. Fruits, légumes ou champignons, dont aucun ne prédomine en poids de manière significative et qui sont utilisés en proportions susceptibles de varier, utilisés en mélange comme ingrédients dans une denrée alimentaire.	Peuvent être regroupés dans la liste des ingrédients sous la désignation « <i>fruits</i> », « <i>légumes</i> » ou « <i>champignons</i> » suivie de la mention « 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 de l'article 16 de l'Ordonnance Souveraine n° 7.384 du 8 mars 2019, susvisée, en fonction du poids de l'ensemble des fruits, légumes ou champignons présents.
5. Mélanges d'épices ou de plantes aromatiques, dont aucune ne prédomine en poids de manière significative.	Peuvent être énumérés dans un ordre différent à condition que la liste desdits ingrédients soit accompagnée d'une mention telle que « <i>en proportion variable</i> ».
6. Ingrédients intervenant pour moins de 2 % dans le produit fini.	Peuvent être énumérés dans un ordre différent à la suite des autres ingrédients.
7. Ingrédients similaires et substituables entre eux, 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.	Peuvent être désignés dans la liste des ingrédients à l'aide de l'affirmation « <i>contient ... et/ou ...</i> », 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 alimentaires ni aux ingrédients énumérés dans la partie C ni aux substances ou produits répertoriés en annexe II provoquant des allergies ou intolérances.
8. Huiles raffinées d'origine végétale	Peuvent être regroupées dans la liste des ingrédients sous la désignation « <i>huiles végétales</i> », immédiatement suivie de l'énumération des origines végétales spécifiques et éventuellement suivie de la mention « <i>en proportion variable</i> ». En cas de regroupement, les huiles végétales sont indiquées dans la liste des ingrédients, conformément au premier alinéa de l'article 16 de l'Ordonnance Souveraine n° 7.384 du 8 mars 2019, susvisée, en fonction du poids de l'ensemble des huiles végétales présentes. L'expression « <i>totalelement hydrogénée</i> » ou « <i>partiellement hydrogénée</i> », selon le cas, accompagne la mention d'une huile hydrogénée.

Catégorie d'ingrédients	Disposition relative à l'énumération par importance pondérale
9. Graisses raffinées d'origine végétale	Peuvent être regroupées dans la liste des ingrédients sous la désignation « <i>graisses végétales</i> », immédiatement suivie de l'énumération des origines végétales spécifiques et éventuellement suivie de la mention « <i>en proportion variable</i> ». En cas de regroupement, les graisses végétales sont indiquées dans la liste des ingrédients, conformément au premier alinéa de l'article 16 de l'Ordonnance Souveraine n° 7.384 du 8 mars 2019, susvisée, en fonction du poids de l'ensemble des graisses végétales présentes. L'expression « <i>totalement hydrogénée</i> » ou « <i>partiellement hydrogénée</i> », selon le cas, accompagne la mention d'une graisse hydrogénée.

PARTIE B. INGRÉDIENTS POUVANT ÊTRE DÉSIGNÉS PAR LE NOM D'UNE CATÉGORIE PLUTÔT QUE PAR UN NOM SPÉCIFIQUE

Sans préjudice des dispositions de l'article 19 de l'Ordonnance Souveraine n° 7.384 du 8 mars 2019, susvisée, les ingrédients appartenant à l'une des catégories de denrées alimentaires énumérées ci-dessous et qui entrent dans la composition d'une autre denrée alimentaire peuvent être désignés par le seul nom de cette catégorie au lieu du nom spécifique.

Définition de catégorie de denrée alimentaire	Désignation
1. Huiles raffinées d'origine animale	« <i>Huile</i> », complétée soit par le qualificatif « <i>animale</i> », soit par l'indication de l'origine spécifique animale. L'expression « <i>totalement hydrogénée</i> » ou « <i>partiellement hydrogénée</i> », selon le cas, accompagne la mention d'une huile hydrogénée.
2. Graisses raffinées d'origine animale	« <i>Graisse</i> » ou « <i>matière grasse</i> », complétée soit par le qualificatif « <i>animale</i> », soit par l'indication de l'origine spécifique animale. L'expression « <i>totalement hydrogénée</i> » ou « <i>partiellement hydrogénée</i> », selon le cas, doit accompagner la mention d'une graisse hydrogénée.
3. Mélanges de farines provenant de deux espèces de céréales ou plus	« <i>Farine</i> », suivie de l'énumération des espèces de céréales dont elle provient par ordre d'importance pondérale décroissante.
4. Amidon et fécules natifs et amidons et fécules modifiés par voie physique ou enzymatique	« <i>Amidon(s)/Fécule(s)</i> »
5. Toute espèce de poisson lorsque le poisson constitue un ingrédient d'une autre denrée alimentaire et à condition que la dénomination et la présentation de cette denrée ne se réfèrent pas à une espèce précise de poisson	« <i>Poisson(s)</i> »

Définition de catégorie de denrée alimentaire	Désignation
6. Toute espèce de fromage lorsque le fromage ou le mélange de fromages constitue un ingrédient d'une autre denrée alimentaire et à condition que la dénomination et la présentation de cette denrée ne se réfèrent pas à un type précis de fromage	« Fromage(s) »
7. Toutes épices n'excédant pas 2 % en poids de la denrée	« Épices » ou « mélange d'épices »
8. Toutes plantes aromatiques ou parties de plantes aromatiques n'excédant pas 2 % en poids de la denrée	« Plante(s) aromatique(s) » ou « mélange(s) de plantes aromatiques »
9. Toutes préparations de gommes utilisées dans la fabrication de la gomme de base pour les gommes à mâcher	« Gomme base »
10. Chapelure de toute origine	« Chapelure »
11. Toutes catégories de saccharoses	« Sucre »
12. Dextrose anhydre ou monohydraté	« Dextrose »
13. Sirop de glucose et sirop de glucose déshydraté	« Sirop de glucose »
14. Toutes les protéines du lait (caséines, caséinates et protéines du petit-lait et du lactosérum) et leurs mélanges	« Protéines de lait »
15. Beurre de cacao de pression, d'expeller ou raffiné	« Beurre de cacao »
16. Tous les types de vins visés par l'annexe XI ter du Règlement (CE) n° 1234/2007 ⁽¹⁾	« Vin »
17. Les muscles squelettiques ⁽²⁾ 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. Teneurs maximales en matières grasses et en tissu conjonctif pour les ingrédients désignés par le terme « viande de ... » :	« Viande(s) de ... » et le ou les noms ⁽³⁾ de l'espèce ou des espèces animales dont elles proviennent

Espèce	Teneur en matières grasses	Rapport collagène sur protéines de viande ^(*)
Mammifères (hors lapins et porcins) et mélanges d'espèces avec prédominance de mammifères	25 %	25 %
Porcins	30 %	25 %
Oiseaux et lapins	15 %	10 %

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

Lorsque ces teneurs maximales sont dépassées et que tous les autres critères de la « viande(s) de ... » sont respectés, la teneur en « viande(s) de ... » doit être ajustée à la baisse en conséquence et la liste des ingrédients doit mentionner, en plus des termes « viande(s) de ... », la présence de matières grasses et/ou de tissu conjonctif.

Les produits couverts par la définition des « viandes séparées mécaniquement » sont exclus de la présente définition.

Définition de catégorie de denrée alimentaire	Désignation
18. Tous les types de produits relevant de la définition des « viandes séparées mécaniquement »	« Viandes séparées mécaniquement » et le ou les noms ⁽³⁾ de l'espèce ou des espèces animales dont elles proviennent

- (1) Règlement (CE) n° 1234/2007 du Conseil du 22 octobre 2007 portant organisation commune des marchés dans le secteur agricole et dispositions spécifiques en ce qui concerne certains produits de ce secteur (Règlement OCM unique).
- (2) Le diaphragme et les masséters font partie des muscles squelettiques, tandis que le cœur, la langue, les muscles de la tête (autres que les masséters), du carpe, du tarse et de la queue en sont exclus.
- (3) Pour l'étiquetage en langue anglaise, ce nom peut être remplacé par le nom générique de l'ingrédient pour l'espèce animale concernée.

PARTIE C. INGRÉDIENTS DÉSIGNÉS PAR LE NOM DE LEUR CATÉGORIE SUIVI DE LEUR NOM SPÉCIFIQUE OU DE LEUR NUMÉRO E

Sans préjudice des dispositions de l'article 19 de l'Ordonnance Souveraine n° 7.384 du 8 mars 2019, susvisée, les additifs alimentaires et enzymes alimentaires autres que ceux précisés à la lettre b) de l'article 18 de ladite Ordonnance, appartenant à l'une des catégories énumérées dans la présente partie, sont obligatoirement désignés par le nom de cette catégorie, suivi de leur nom spécifique ou, le cas échéant, de leur numéro E. Dans le cas d'un ingrédient appartenant à plusieurs catégories, est indiquée celle correspondant à sa fonction principale dans le cas de la denrée alimentaire concernée.

Acidifiant
Affermissant
Agent de charge
Agent d'enrobage
Agent de traitement de la farine
Agent moussant
Amidon modifié ⁽²⁾
Antiagglomérant
Antimoussant
Antioxydant
Colorant
Conservateur
Correcteur d'acidité
Édulcorant
Émulsifiant
Épaississant
Exhausteur de goût
Gaz propulseur
Gélifiant
Humectant
Poudre à lever
Sels de fonte ⁽¹⁾
Séquestrant
Stabilisant

(1) Uniquement dans le cas des fromages fondus et des produits à base de fromage fondu.

(2) L'indication du nom spécifique ou du numéro E n'est pas requise.

PARTIE D. DÉSIGNATION DES ARÔMES DANS LA LISTE DES INGRÉDIENTS**1. Les arômes sont désignés :**

- soit sous le terme « *arôme(s)* », soit sous une dénomination ou une description plus spécifique de l'arôme si l'agent aromatisant contient des arômes tels que définis dans l'Ordonnance Souveraine n° 7.384 du 8 mars 2019, susvisée ;
 - soit sous le terme « *arôme(s) de fumée* », ou « *arôme(s) de fumée produit(s) à partir de denrée(s) ou catégorie de denrées ou de matériau(x) source* » (par exemple, « *arôme de fumée produit à partir de hêtre* »), si l'agent aromatisant contient des arômes tels que définis dans l'Ordonnance Souveraine n° 7.384 du 8 mars 2019, susvisée, et confère un arôme de fumée aux denrées alimentaires.
2. Le qualificatif « *naturel* » est utilisé pour désigner un arôme conformément à l'Ordonnance Souveraine n° 7.384 du 8 mars 2019, susvisée.
3. La quinine et la caféine qui sont utilisées en tant qu'arôme dans la fabrication ou la préparation d'une denrée alimentaire sont désignées dans la liste des ingrédients sous leur dénomination spécifique, immédiatement après le terme « *arôme(s)* ».

PARTIE E. DÉSIGNATION DES INGRÉDIENTS COMPOSÉS

1. Un ingrédient composé peut figurer dans la liste des ingrédients sous sa propre dénomination dans la mesure où celle-ci est prévue par la réglementation ou consacrée par l'usage, en fonction de son importance pondérale globale, et être immédiatement suivi de l'énumération de ses propres ingrédients.
2. Sans préjudice des dispositions de l'article 19 de l'Ordonnance Souveraine n° 7.384 du 8 mars 2019, susvisée, l'énumération des ingrédients prévue pour les ingrédients composés n'est pas obligatoire soit :
 - 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 alimentaires, sous réserve des lettres a) à d) de l'article 18 de ladite Ordonnance ;
 - b) pour les ingrédients composés consistant en mélanges d'épices ou de plantes aromatiques qui interviennent pour moins de 2 % dans le produit fini, à l'exception des additifs alimentaires, sous réserve des lettres a) à d) de l'article 18 de ladite Ordonnance ;
 - c) lorsque l'ingrédient composé est une denrée alimentaire pour laquelle la liste des ingrédients n'est pas exigée par la réglementation.

ANNEXE VIII**INDICATION QUANTITATIVE DES
INGRÉDIENTS**

1. L'indication quantitative n'est pas requise soit :

- a) pour un ingrédient ou une catégorie d'ingrédients soit :
 - dont le poids net égoutté est indiqué conformément au paragraphe 5 de l'annexe IX ;
 - dont la quantité doit déjà obligatoirement figurer sur l'étiquetage ;
 - qui est utilisé à faible dose aux fins de l'aromatisation ;
 - qui, tout en figurant dans la dénomination de la denrée alimentaire, n'est pas susceptible de déterminer le choix du consommateur du pays de commercialisation dès lors que la variation de quantité n'est pas essentielle pour caractériser la denrée alimentaire ou de nature à la distinguer d'autres denrées 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 aux points 4 et 5 du tableau de la partie A de l'annexe VII.

2. Les lettres a) et b) de l'article 24 de l'Ordonnance Souveraine n° 7.384 du 8 mars 2019, susvisée, ne s'appliquent pas dans le cas soit :

- a) d'ingrédients ou de catégories d'ingrédients relevant de la mention « *avec édulcorant(s)* » ou « *avec sucre(s) et édulcorant(s)* » lorsque la dénomination de la denrée alimentaire est assortie de cette mention conformément à l'annexe III ;

- b) de vitamines ou de sels minéraux ajoutés, lorsque ces substances doivent faire l'objet d'une déclaration nutritionnelle.

3. L'indication de la quantité d'un ingrédient ou d'une catégorie d'ingrédients :

- a) est exprimée en pourcentage et correspond à la quantité du ou des ingrédients au moment de leur mise en œuvre ;
- b) figure soit dans la dénomination de la denrée alimentaire, soit à proximité immédiate de cette dénomination, ou dans la liste des ingrédients en rapport avec l'ingrédient ou la catégorie d'ingrédients dont il s'agit.

4. Par dérogation au paragraphe 3 :

- a) pour des denrées alimentaires ayant subi une perte d'humidité à la suite d'un traitement thermique ou autre, la quantité est indiquée en pourcentage correspondant à la quantité du ou des ingrédients utilisés, rapportée au produit fini, sauf lorsque ladite quantité ou la quantité totale de tous les ingrédients mentionnés sur l'étiquetage dépasse 100 %, auquel cas la quantité est indiquée en fonction 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 être indiquée en fonction de leur importance pondérale dans le produit reconstitué.

ANNEXE IX**INDICATION DE LA QUANTITÉ NETTE**

1. L'indication de la quantité nette n'est pas obligatoire pour les denrées alimentaires soit :
 - 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 ;
 - c) qui sont normalement vendues à la pièce, si le nombre de pièces peut être clairement vu et facilement compté de l'extérieur ou, dans le cas contraire, est indiqué sur l'étiquetage.
2. Lorsque l'indication d'un certain type de quantité (la quantité « *nominale* », « *minimale* » ou « *moyenne* », par exemple) est prévue par des dispositions, cette quantité est la quantité nette aux fins de l'Ordonnance Souveraine n° 7.384 du 8 mars 2019, susvisée.
3. Lorsqu'un préemballage est constitué de deux préemballages individuels ou plus 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.

4. Lorsqu'un préemballage est constitué de deux emballages individuels ou plus qui ne sont pas considérés comme unités de vente, l'indication de la quantité nette est donnée en mentionnant la quantité nette totale et le nombre total des emballages individuels.
5. Lorsqu'une denrée alimentaire solide est présentée dans un liquide de couverture, le poids net égoutté de cette denrée alimentaire est également indiqué. Lorsqu'une denrée alimentaire est glazurée, le poids net déclaré ne comprend pas le poids de la glace.

Au sens du présent paragraphe, on entend par « *liquide de couverture* », les produits ci-après, éventuellement en mélanges entre eux et également 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.

ANNEXE X**DATE DE DURABILITÉ MINIMALE,
DATE LIMITE DE CONSOMMATION
ET DATE DE CONGÉLATION**

1. La date de durabilité minimale est indiquée comme suit :

a) elle est précédée des termes :

- « *à consommer de préférence avant le ...* » lorsque la date comporte l'indication du jour ;
- « *à consommer de préférence avant fin ...* » dans les autres cas ;

b) ces termes sont accompagnés :

- soit de la date elle-même ;
- soit d'une référence à l'endroit où la date est indiquée sur l'étiquetage ;

c) en cas de besoin, les mentions prévues aux lettres a) et b) sont complétées par l'indication des conditions de conservation dont le respect permet d'assurer la durabilité indiquée ;

d) la date se compose de l'indication, en clair et dans l'ordre, du jour, du mois et, éventuellement, de l'année ; toutefois, pour les denrées alimentaires :

- dont la durabilité est inférieure à trois mois, l'indication du jour et du mois est suffisante ;
- dont la durabilité est supérieure à trois mois, mais n'excède pas dix-huit mois, l'indication du mois et de l'année est suffisante ;
- dont la durabilité est supérieure à dix-huit mois, l'indication de l'année est suffisante ;

e) sous réserve des dispositions imposant d'autres indications de date, 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 découpage 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 liqueur, vins mousseux, vins aromatisés et des produits similaires obtenus à partir de fruits autres que le raisin ainsi que des boissons relevant du Code NC 2206 00 et obtenues à partir de raisin ou de moût de raisin ;

- des boissons titrant 10 % ou plus en volume d'alcool ;

- des produits de la boulangerie et de la pâtisserie qui, 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 ou colorés ;

- des gommes à mâcher et produits similaires à mâcher.

2. La date limite de consommation est mentionnée comme suit :

a) elle est précédée des termes « *à consommer jusqu'au ...* » ;

b) ces termes sont suivis soit :

- de la date elle-même ;

- d'une référence à l'endroit où la date est indiquée sur l'étiquetage ;

c) les mentions prévues aux lettres a) et b) sont suivies d'une description des conditions de conservation à respecter ;

d) la date se compose de l'indication, en clair et dans l'ordre, du jour, du mois et, éventuellement, de l'année ;

e) la « *date limite* » de consommation est indiquée sur chaque portion individuelle préemballée.

3. La date de congélation ou la date de première congélation, visée au point 6 du tableau de l'annexe III, est mentionnée comme suit :

a) elle est précédée des termes « *produit congelé le ...* » ;

b) ces termes sont suivis soit :

- de la date elle-même ;

- d'une référence à l'endroit où la date est indiquée sur l'étiquetage ;

c) la date se compose de l'indication, en clair et dans l'ordre, du jour, du mois et de l'année.

ANNEXE XI**TYPES DE VIANDE POUR LESQUELS
L'INDICATION DU PAYS D'ORIGINE
OU DU LIEU DE PROVENANCE EST
OBLIGATOIRE**

Code NC (Nomenclature combinée 2010)	Désignation
0203	Viandes des animaux de l'espèce porcine, fraîches, réfrigérées ou congelées
0204	Viandes des animaux des espèces ovine ou caprine, fraîches, réfrigérées ou congelées
Ex 0207	Viandes fraîches, réfrigérées ou congelées des volailles de la position 0105

ANNEXE XII**TITRE ALCOOMÉTRIQUE**

Le titre alcoométrique volumique acquis des boissons titrant plus de 1,2 % d'alcool en volume est indiqué par un chiffre comportant au maximum une décimale. Il est suivi du symbole « % vol » et peut être précédé du terme « *alcool* » ou de l'abréviation « *alc.* ».

Le titre alcoométrique est déterminé à 20 °C.

Les tolérances, en plus et en moins, accordées pour la mention du titre alcoométrique et exprimées en valeurs absolues, sont indiquées conformément aux mentions énumérées dans le tableau suivant. Elles s'appliquent sans préjudice des tolérances résultant de la méthode d'analyse utilisée pour la détermination du titre alcoométrique.

Description des boissons	Tolérance en plus ou en moins
1. Bières relevant du Code NC 2203 00 d'un titre alcoométrique inférieur ou égal à 5,5 % vol ; boissons non mousseuses relevant du Code NC 2206 00 obtenues à partir de raisin.	0,5 % vol
2. Bières d'un titre alcoométrique supérieur à 5,5 % vol ; boissons mousseuses relevant du Code NC 2206 00, obtenues à partir de raisin, cidres, poirés, vins de fruits et autres boissons fermentées similaires issues de fruits autres que le raisin, éventuellement pétillantes ou mousseuses ; hydromel.	1 % vol
3. Boissons contenant des fruits ou parties de plantes en macération.	1,5 % vol
4. Toute autre boisson titrant plus de 1,2 % d'alcool en volume.	0,3 % vol

ANNEXE XIII**APPORTS DE RÉFÉRENCE****PARTIE A. APPORTS QUOTIDIENS DE RÉFÉRENCE EN VITAMINES ET EN SELS MINÉRAUX (ADULTES)****1. Vitamines et sels minéraux pouvant être déclarés et valeurs nutritionnelles de référence (VNR)**

Acide folique (µg)	200
Acide pantothénique (mg)	6
Biotine (µg)	50
Calcium (mg)	800
Chlorure (mg)	800
Chrome (µg)	40
Cuivre (mg)	1
Fer (mg)	14
Fluorure (mg)	3,5
Iode (µg)	150
Magnésium (mg)	375
Manganèse (mg)	2
Molybdène (µg)	50
Niacine (mg)	16
Phosphore (mg)	700
Potassium (mg)	2 000
Riboflavine (mg)	1,4
Sélénium (µg)	55
Thiamine (mg)	1,1
Vitamine A (µg)	800
Vitamine B6 (mg)	1,4
Vitamine B12 (µg)	2,5
Vitamine C (mg)	80
Vitamine D (µg)	5
Vitamine E (mg)	12
Vitamine K (µg)	75
Zinc (mg)	10

2. Quantité significative de vitamines et de sels minéraux

D'une manière générale, l'une des valeurs suivantes devraient être prises en considération pour décider de ce qui constitue une quantité significative :

- 15 % des valeurs nutritionnelles de référence visées au paragraphe 1 par 100 g ou 100 ml dans le cas des produits autres que les boissons ;
- 7,5 % des valeurs nutritionnelles de référence visées au paragraphe 1 par 100 ml dans le cas des boissons ;
- 15 % des valeurs nutritionnelles de référence visées au paragraphe 1 par portion si l'emballage ne contient qu'une seule portion.

PARTIE B. APPORTS DE RÉFÉRENCE EN ÉNERGIE ET EN CERTAINS NUTRIMENTS À L'EXCLUSION DES VITAMINES ET DES SELS MINÉRAUX (ADULTES)

Énergie ou nutriment	Apport de référence
Énergie	8 400 kJ (2 000 kcal)
Matières grasses totales	70 g
Acides gras saturés	20 g
Glucides	260 g
Sucres	90 g
Protéines	50 g
Sel	6 g

ANNEXE XIV**COEFFICIENTS DE CONVERSION****COEFFICIENTS DE CONVERSION POUR LE CALCUL DE L'ÉNERGIE**

La valeur énergétique à déclarer se calcule à l'aide des coefficients de conversion suivants :

Glucides (à l'exception des polyols)	17 kJ/g – 4 kcal/g
Polyols	10 kJ/g – 2,4 kcal/g
Protéines	17 kJ/g – 4 kcal/g
Matières grasses	37 kJ/g – 9 kcal/g
Différentes formes de salatrim	25 kJ/g – 6 kcal/g
Alcool (éthanol)	29 kJ/g – 7 kcal/g
Acides organiques	13 kJ/g – 3 kcal/g
Fibres alimentaires	8 kJ/g – 2 kcal/g
Erythritol	0 kJ/g – 0 kcal/g

ANNEXE XV**EXPRESSION ET PRÉSENTATION DE LA DÉCLARATION NUTRITIONNELLE**

Les unités de mesure à utiliser dans la déclaration nutritionnelle pour l'énergie [kilojoules (kJ) et kilocalories (kcal)] et pour la masse [grammes (g), milligrammes (mg) ou microgrammes (µg)] et l'ordre de présentation des informations, le cas échéant, sont les suivants :

Énergie	kJ/kcal
Matières grasses	g
dont :	
- acides gras saturés	g
- acides gras mono-insaturés	g
- acides gras polyinsaturés	g
Glucides	g
dont :	
- sucres	g
- polyols	g
- amidon	g
Fibres alimentaires	g
Protéines	g
Sel	g
Vitamines et sels minéraux	les unités figurant dans le paragraphe 1 de la partie A de l'annexe XIII



imprimé sur papier PEFC

IMPRIMERIE GRAPHIC SERVICE
GS COMMUNICATION S.A.M. MONACO

