

Ce document constitue un outil de documentation et n'engage pas la responsabilité des institutions

► B

DIRECTIVE 2001/101/CE DE LA COMMISSION

du 26 novembre 2001

modifiant la directive 2000/13/CE du Parlement européen et du Conseil relative au rapprochement des législations des États membres concernant l'étiquetage et la présentation des denrées alimentaires ainsi que la publicité faite à leur égard

(JO L 310 du 28.11.2001, p. 19)

Modifiée par:

	Journal officiel		
	n°	page	date
► <u>M1</u> Directive 2002/86/CE de la Commission du 6 novembre 2002	L 305	19	7.11.2002



DIRECTIVE 2001/101/CE DE LA COMMISSION

du 26 novembre 2001

modifiant la directive 2000/13/CE du Parlement européen et du Conseil relative au rapprochement des législations des États membres concernant l'étiquetage et la présentation des denrées alimentaires ainsi que la publicité faite à leur égard

LA COMMISSION DES COMMUNAUTÉS EUROPÉENNES,

vu le traité instituant la Communauté européenne, et notamment son article 95,

vu la directive 2000/13/CE du Parlement européen et du Conseil du 20 mars 2000 relative au rapprochement des législations des États membres concernant l'étiquetage et la présentation des denrées alimentaires ainsi que la publicité faite à leur égard⁽¹⁾, et notamment son article 6, paragraphe 6, deuxième alinéa, premier tiret,

considérant ce qui suit:

- (1) La directive 64/433/CEE du Conseil du 26 juin 1964 relative à des problèmes sanitaires en matière d'échanges intracommunautaires des viandes fraîches⁽²⁾, modifiée en dernier lieu par la directive 95/23/CE⁽³⁾, prévoit une définition de la viande qui a été établie à des fins d'hygiène et de protection de la santé publique. Cette définition couvre l'ensemble des parties animales qui sont aptes à la consommation humaine. Elle ne correspond pourtant pas à la perception de la viande par le consommateur et ne permet pas de l'informer de la nature réelle du produit désigné par le terme «viande(s)».
- (2) Plusieurs États membres ont adopté une définition du terme «viande(s)» destinée à l'étiquetage des produits contenant de la viande. Toutefois la diversité des approches nationales a engendré des différences qui sont préjudiciables au fonctionnement du marché intérieur et qui rendent nécessaire l'élaboration d'une définition harmonisée.
- (3) La directive 2000/13/CE définit dans son annexe I certaines catégories d'ingrédients dont le nom de catégorie peut remplacer le nom spécifique de l'ingrédient considéré pour l'indication de la liste des ingrédients.
- (4) La catégorie «viande(s)» n'est pas définie dans cette annexe, ce qui pose des difficultés d'application de la directive 2000/13/CE, et notamment en ce qui concerne l'indication de la liste des ingrédients et la déclaration quantitative des ingrédients. Il convient dès lors d'édicter une définition harmonisée correspondant au nom de catégorie «viande(s) de» pour l'application de la directive 2000/13/CE.
- (5) Compte tenu du droit des consommateurs d'être bien et clairement informés pour choisir leurs aliments et apprécier les différences de prix de vente, la mention de l'espèce ou des espèces utilisées doit accompagner l'indication de ce nom de catégorie.
- (6) La définition s'applique uniquement pour l'étiquetage des produits qui contiennent de la viande en tant qu'ingrédient. Dès lors elle ne s'applique pas pour l'étiquetage des découpes de viande et des pièces anatomiques, quand elles sont commercialisées en l'état.
- (7) Les viandes séparées mécaniquement diffèrent significativement de la perception de la «viande(s)» par les consommateurs. Elles doivent donc être exclues du champ de cette définition.

⁽¹⁾ JO L 109 du 6.5.2000, p. 29.

⁽²⁾ JO 121 du 29.7.1964, p. 2012/64.

⁽³⁾ JO L 243 du 11.10.1995, p. 7.

▼B

- (8) En conséquence, elles doivent être désignées par leur nom spécifique «viandes séparées mécaniquement» et le nom d'espèce, conformément à la règle prévue à l'article 6, paragraphe 6, de la directive 2000/13/CE. Cette disposition d'étiquetage s'applique aux produits couverts par la définition communautaire des viandes séparées mécaniquement.
- (9) Les autres parties animales, qui sont aptes à la consommation humaine, mais ne font pas partie des produits couverts par la définition du terme «viande(s)» pour l'étiquetage, doivent aussi être désignées par leur nom spécifique selon le même principe.
- (10) Afin de déterminer de façon harmonisée la teneur en «viande(s)» d'un produit, il convient d'établir des limites maximales pour les teneurs en matières grasses et en tissu conjonctif des produits qui peuvent être désignés par le nom de catégorie «viande(s) de». Ces limites sont sans préjudice des dispositions spécifiques pour la viande hachée et les préparations à base de viande hachée prévues par la directive 94/65/CE du Conseil du 14 décembre 1994 établissant les exigences applicables à la production et la mise sur le marché de viandes hachées et de préparations de viandes ⁽¹⁾.
- (11) Lorsque, le cas échéant, ces limites maximales sont dépassées et que tous les autres critères de la définition 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.
- (12) Il apparaît également nécessaire d'établir une méthode harmonisée de détermination de la teneur en tissu conjonctif.
- (13) Il convient dès lors de modifier la directive 2000/13/CE en conséquence.
- (14) Les mesures prévues à la présente directive sont conformes à l'avis du comité permanent des denrées alimentaires,

A ARRÊTÉ LA PRÉSENTE DIRECTIVE:

Article premier

L'annexe I de la directive 2000/13/CE est modifiée conformément au texte figurant en annexe.

▼M1

Article 2

1. Les États membres autorisent les échanges de produits conformes aux dispositions de la directive 2000/13/CE à partir du 1^{er} janvier 2003.
2. Les États membres interdisent, à partir du 1^{er} juillet 2003, les échanges de produits non conformes aux dispositions de la directive 2000/13/CE.

Toutefois, les produits non conformes aux dispositions de la directive 2000/13/CE et qui ont été étiquetés avant le 1^{er} juillet 2003 sont autorisés jusqu'à épuisement des stocks.

▼B

Article 3

Les États membres mettent en vigueur les dispositions législatives, réglementaires et administratives nécessaires pour se conformer à la présente directive au plus tard le 31 décembre 2002. Ils en informent immédiatement la Commission.

Lorsque les États membres adoptent ces dispositions, celles ci contiennent une référence à la présente directive ou sont accompagnées d'une

⁽¹⁾ JO L 368 du 31.12.1994, p. 10.

▼B

telle référence lors de leur publication officielle. Les modalités de cette référence sont adoptées par les États membres.

Article 4

La présente directive entre en vigueur le vingtième jour suivant celui de sa publication au *Journal officiel des Communautés européennes*.

Article 5

Les États membres sont destinataires de la présente directive.



ANNEXE

À l'annexe I de la directive 2000/13/CE, le texte suivant est ajouté:

«*Définition*

Les muscles squelettiques (**) 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":

Désignation

"viande(s) de" et le(les) nom(s) (*) de(s) espèce(s) animale(s) dont elle(s) provient(nent)

Espèces	Matières grasses (%)	Tissu conjonctif ⁽¹⁾ (%)
Mammifères (hors lapins et porcins) et mélanges d'espèces avec prédominance de mammifères	25	25
Porcins	30	25
Oiseaux et lapins	15	10

⁽¹⁾ 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.

Lorsque les limites maximales en matières grasses et/ou en tissu conjonctif 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.

(*) Pour l'étiquetage en langue anglaise, cette dénomination peut être remplacée par le nom générique de l'ingrédient pour l'espèce animale concernée.

(**) 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.»