



MINISTÈRE
DE L'ÉCONOMIE,
DU BUDGET ET DES FINANCES,
en charge des énergies

P O L Y N E S I E F R A N Ç A I S E

N° 014171 / MEF / DGAE

DIRECTION GÉNÉRALE
DES AFFAIRES ÉCONOMIQUES
PU FA'ATERERA'A 'IMI FAUFA'A

Papeete, le

30 AOÛT 2024

La Directrice

Affaire suivie par :
Cellule contrôles

NOTE AUX OPERATEURS

Objet : Modification de la réglementation relative à l'information du consommateur en matière de denrées alimentaires au moyen de l'étiquetage

Réf. : - Délibération n° 98-189 APF du 19 novembre 1998 réglementant l'information du consommateur en matière de denrées alimentaires au moyen de l'étiquetage ;
- Arrêté n° 1472 CM du 28 août 2024 portant modification de la délibération n° 98-189 APF du 19 novembre 1998 réglementant l'information du consommateur en matière de denrées alimentaires au moyen de l'étiquetage.

P.J. : Délibération n° 98-189 APF du 19 novembre 1998 consolidée.

Mesdames, Messieurs,

La délibération n° 98-189 APF du 19 novembre 1998 visée en objet, a été modifiée par arrêté n° 209 CM du 22 février 2024 et ses nouvelles dispositions devaient initialement entrer en vigueur le 1er septembre 2024.

L'un des principaux apports de cette modification est l'obligation d'information des consommateurs sur la présence d'allergènes dans les denrées alimentaires.

Compte tenu des difficultés rencontrées par certains opérateurs, **les allergènes peuvent désormais, au choix :**

- **être mis en évidence par une impression qui les distingue** clairement du reste de la liste des ingrédients, aux choix de l'opérateur (style de caractère, couleur, etc.) ;
- **être annoncés dans le même champ visuel que la liste des ingrédients ;**
- **ou être annoncés par l'un des termes suivants : « contient », « allergènes » ou de tout terme dont la signification est équivalente.**

Cette nouvelle modification de la délibération permet également aux opérateurs de pouvoir solliciter auprès de l'administration la possibilité de recourir à une autre modalité d'étiquetage de certaines denrées alimentaires selon leurs conditions particulières de conditionnement ou de conservation, tout en garantissant le même objectif, l'information complète des consommateurs.

La procédure à suivre pour solliciter la dérogation aux modalités d'étiquetage fera l'objet d'une note spécifique.

L'entrée en vigueur des seules nouvelles dispositions relatives aux allergènes, est différée au 1^{er} janvier 2025.

Les autres modifications précédemment prévue par l'arrêté n° 209 CM du 22 février 2024, entrent en vigueur 1er octobre 2024, à savoir :

- 1) L'harmonisation des règles d'étiquetage (Polynésie française et Union européenne) pour permettre l'utilisation du terme « date de durabilité minimale » ou de son acronyme « D.D.M » afin d'éviter un ré-étiquetage des produits en provenance de l'UE, pour respecter la réglementation polynésienne. L'acronyme « D.L.U.O » peut toujours être utilisé.
- 2) La simplification de l'annonce des dates de conservation, notamment concernant la date limite de consommation (DLC). Elle sera désormais annoncée uniquement par une des mentions suivantes : « A consommer jusqu'au... » ou « A consommer jusqu'à la date figurant... ». La possibilité de recours à la mention « A consommer avant le... » est supprimée.
- 3) La modification de la liste des denrées alimentaires exemptées d'une indication de date limite. La nouvelle liste des denrées exemptées de DLC est la suivante :
 - 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 ;
 - Vins, vins de liqueur, vins mousseux, vins aromatisés et produits similaires obtenus à partir de fruits autres que le raisin ;
 - Boisson titrant 10% ou plus en volume d'alcool ;
 - Vinaigres ;
 - Sel de cuisine ;
 - Sucres à l'état solide ;
 - Produits de confiserie consistant presque uniquement en sucres aromatisés et/ou colorés ;
 - Gommages à mâcher ou chewing-gum et produits similaires à mâcher ;
 - Sauces d'origine asiatique à base de soja, de poissons ou d'huîtres.
- 4) L'harmonisation des sanctions entre la réglementation économique et la réglementation sanitaire. Les infractions aux dispositions de la délibération sont dorénavant passibles des peines de la contravention de cinquième classe.

Afin de vous permettre de mieux appréhender les mesures qui ont été ainsi adoptées, vous trouverez le texte consolidé en pièce jointe ou sur le site <https://lexpol.cloud.pf>.

Je vous serais reconnaissante de bien vouloir assurer la diffusion de cette information auprès de vos membres.

Je vous prie d'agréer Mesdames, Messieurs, l'expression de mes salutations distinguées.

Pour le Ministre et par délégation



Sabine BAZILE

**DELIBERATION n° 98-189 APF du 19 novembre 1998 réglementant l'information
en matière de denrées alimentaires au moyen de l'étiquetage**

(Version consolidée août 2024)

Article 1er.— Il est interdit de détenir en vue de la vente ou de la distribution à titre gratuit, de mettre en vente, de vendre ou de distribuer à titre gratuit des denrées alimentaires dont l'étiquetage ou la présentation ne sont pas conformes aux prescriptions de la présente délibération.

CHAPITRE I - Dispositions générales

Art. 2.— Au sens de la présente délibération, on entend par :

Denrée alimentaire : toute denrée, produit ou boisson destiné à l'alimentation de l'homme, ou présentée comme telle.

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.

Etiquetage : 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.

Auxiliaire technologique : toute substance non consommée comme ingrédient alimentaire en soi, volontairement utilisée dans la transformation de matières premières, de denrées alimentaires ou de leurs ingrédients pour répondre à un objectif technologique pendant le traitement ou la transformation, et pouvant avoir pour résultat la présence non intentionnelle mais techniquement inévitable de résidus de cette substance ou de ses dérivés dans le produit fini, à condition que ces résidus n'aient pas d'effets technologiques sur le produit fini.

Additif alimentaire : toute substance habituellement non consommée comme aliment en soi et habituellement non utilisée comme ingrédient caractéristique dans l'alimentation, possédant ou non une valeur nutritive, et dont l'adjonction intentionnelle aux denrées alimentaires, dans un but technologique, au stade de leur fabrication, transformation, préparation, traitement, conditionnement, transport ou entreposage, a pour effet, ou peut raisonnablement être estimée avoir pour effet, qu'elle devient elle-même, ou que ses dérivés deviennent, directement ou indirectement, un composant de ces denrées alimentaires.

Art. 3.— L'étiquetage et les modalités selon lesquelles il est réalisé ne doivent pas être de nature à créer une confusion dans l'esprit de l'acheteur ou du consommateur, notamment sur les caractéristiques de la denrée alimentaire et plus particulièrement sur la nature, l'identité, les qualités, la composition, la quantité, la durabilité, la conservation, l'origine ou la provenance, le mode de fabrication ou d'obtention.

L'étiquetage ne doit comporter aucune mention tendant à faire croire que la denrée alimentaire possède des caractéristiques particulières alors que toutes les denrées alimentaires similaires possèdent ces mêmes caractéristiques.

Sous réserve des dispositions spécifiques à certaines denrées alimentaires, l'étiquetage d'une denrée alimentaire ne doit pas faire état de propriétés de prévention, de traitement et de guérison d'une maladie humaine, ni évoquer ces propriétés.

Les interdictions ou restrictions prévues à cet article s'appliquent également à la présentation des denrées alimentaires, notamment à la forme ou à l'aspect donné à celles-ci ou à leur emballage, au matériau d'emballage utilisé, à la manière dont elles sont disposées ainsi qu'à l'environnement dans lequel elles sont exposées.

Art. 4.— Toutes les mentions d'étiquetage prévues par la présente délibération doivent être facilement compréhensibles, rédigées en langue française. Elles sont inscrites à un endroit apparent et de manière à être visibles, clairement lisibles et indélébiles. Elles ne doivent en aucune façon être dissimulées, voilées ou séparées par d'autres indications ou images.

Cette disposition ne s'oppose pas à ce que les mentions d'étiquetage soient également rédigées en langue tahitienne.

CHAPITRE II - *Dispositions relatives aux denrées alimentaires préemballées*

Section 1 - *Mentions d'étiquetage*

Art. 5.— Sans préjudice de dispositions spécifiques à certaines denrées alimentaires et, le cas échéant, aux dispositions relatives au contrôle métrologique, l'étiquetage des denrées alimentaires préemballées comporte, dans les conditions et sous réserve des dérogations prévues aux articles ci-dessous, les mentions obligatoires suivantes :

- 1) La dénomination de vente ;
- 2) La liste des ingrédients ;
- 3) La quantité nette ;
- 4) La date jusqu'à laquelle la denrée conserve ses propriétés spécifiques ainsi que l'indication des conditions particulières de conservation ;
- 5) Le nom ou la raison sociale et l'adresse de la personne physique ou morale responsable soit de la fabrication, soit du conditionnement, soit de la commercialisation de la marchandise ;
- 6) Le lieu d'origine ou de provenance, chaque fois que l'omission de cette mention est de nature à créer une confusion dans l'esprit de l'acheteur sur l'origine ou la provenance réelle de la denrée alimentaire ;
- 7) Le mode d'emploi chaque fois que son omission ne permet pas de faire un usage approprié de la denrée alimentaire ainsi que, le cas échéant, les conditions particulières d'utilisation, notamment les précautions d'emploi ;
- 8) Pour les boissons titrant au moins égal à 1,2% d'alcool en volume, la mention du titre alcoométrique volumique acquis ;
- 9) Tout ingrédient ou auxiliaire technologique énuméré à l'annexe III ou dérivé d'une substance ou d'un produit énuméré à l'annexe III provoquant des allergies ou des intolérances, utilisé dans la fabrication ou la préparation d'une denrée alimentaire et encore présent dans le produit fini, même sous une forme modifiée.

Art. 6.— 1) Lorsque les denrées alimentaires préemballées sont destinées à être présentées en l'état au consommateur, les mentions prévues à l'article 5 sont portées sur le préemballage ou sur une étiquette liée à celui-ci.

Par dérogation aux dispositions de l'alinéa précédent, des modalités particulières d'étiquetage prenant en compte les risques liés au produit peuvent être autorisées par l'autorité administrative au regard des contraintes particulières liées au conditionnement ou aux conditions particulières de conservation de certaines denrées.

2) Sous réserve des dispositions spécifiques à certaines denrées alimentaires, lorsque les denrées alimentaires préemballées ne sont pas destinées à être présentées en l'état au consommateur, doivent être portées sur le préemballage ou sur une étiquette liée à celui-ci : l'indication du lot de fabrication lorsqu'elle est prescrite, la date limite de consommation ou la date de durabilité minimale dans les conditions fixées à l'article 19, la dénomination de vente ainsi que les mentions prévues au 8) de l'article 5.

Les autres mentions peuvent ne figurer que sur les fiches, bons de livraisons ou documents commerciaux remis au destinataire de la marchandise et qui doivent être détenus sur les lieux d'utilisation.

3) Dans le cas des ventes à distance, les catalogues, brochures, prospectus, sites de commerce en ligne, applications mobiles ou annonces faisant connaître au consommateur les produits offerts à la vente et lui permettant d'effectuer directement sa commande doivent comporter les mentions prévues aux 1, 2, 3, 6 et 8 de l'article 5.

Art. 7.— Les dispositions du chapitre II de la présente délibération ne s'appliquent pas aux denrées alimentaires vendues directement par le fabricant et préemballées en vue de leur consommation immédiate le jour même de leur préparation. L'étiquetage de ces denrées doit mentionner le nom ou la raison sociale ou d'adresse de la personne physique ou morale responsable de la première mise sur le marché ainsi qu'une mention indiquant que le produit doit être consommé dans la journée.

Section 2 - Dénomination de vente

Art. 8.— La dénomination de vente d'une denrée alimentaire est celle fixée par la réglementation en vigueur en matière de répression des fraudes ou, à défaut, par d'autres réglementations ou par les usages commerciaux. En l'absence de réglementation ou d'usages, cette dénomination doit consister en une description de la denrée alimentaire et, si nécessaire, de son utilisation, suffisamment précise pour permettre à l'acheteur d'en connaître la nature réelle et de la distinguer des produits avec lesquels elle pourrait être confondue.

Dans tous les cas, la dénomination de vente doit être indépendante de la marque de commerce ou de fabrique ou de la dénomination de fantaisie.

La dénomination de vente comporte une indication de l'état physique dans lequel se trouve la denrée alimentaire ou du traitement spécifique qu'elle a subi, tel que notamment : en poudre, lyophilisé, surgelé, congelé, décongelé, pasteurisé, stérilisé, ultra-haute température (UHT), reconstitué, concentré, fumé, irradié, chaque fois que l'omission de cette indication est de nature à créer une confusion dans l'esprit de l'acheteur.

Pour ce qui concerne les viandes et abats n'ayant subi aucun traitement autre que le parage et la conservation par le froid, la dénomination de vente consiste en l'indication du nom de l'espèce animale tenant compte de l'âge et de la dénomination du morceau.

Section 3 - Liste des ingrédients

Art. 9.— La liste des ingrédients est précédée de la mention “Ingrédients”. On entend par ingrédient toute substance, y compris les additifs, utilisée dans la fabrication ou la préparation d’une denrée alimentaire et qui est encore présente dans le produit fini, éventuellement sous une forme modifiée.

Les ingrédients sont désignés sous leur nom spécifique. Toutefois, les ingrédients dont la liste des catégories est fixée en annexe I doivent être désignés sous le nom de leur catégorie, suivi soit de leur nom spécifique, soit de leur identification prescrite par la réglementation de l’Union Européenne.

Les catégories d’ingrédients dont la liste est fixée en annexe II peuvent être désignés sous le nom de leur catégorie au lieu de leur nom spécifique.

Art. 10.— Toutefois ne sont pas considérés comme ingrédients, au sens de l’article 9 :

- 1) 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 ;
- 2) 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 ;
- 3) Les auxiliaires technologiques ;
- 4) Les substances utilisées aux doses strictement nécessaires comme solvants ou supports pour les additifs ou les arômes.

Art. 11.— La liste des ingrédients est constituée par l’énumération de tous les ingrédients de la denrée alimentaire dans l’ordre décroissant de leur importance pondérale au moment de leur mise en œuvre.

Sont dispensées de l’indication de leurs ingrédients et des substances allergènes ou intolérantes énumérées en annexe III, les denrées alimentaires suivantes :

- 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 ;
- eaux non aromatisées et gazéifiées dont la dénomination fait apparaître cette dernière caractéristique ;
- vinaigres de fermentation provenant exclusivement d’un seul produit de base et n’ayant subi l’adjonction d’aucun autre ingrédient ;
- fromage, beurre, laits et crèmes fermentés, dans la mesure où ces denrées n’ont subi l’adjonction que de produits lactés, d’enzymes et de cultures de micro-organismes, nécessaires à la fabrication ou que du sel nécessaire à la fabrication des fromages autres que frais ou fondus ;
- produits constitués d’un seul ingrédient ;
- agents d’aromatisation dont le support et les additifs devront être indiqués.

Art. 12.— Lorsque la dénomination de vente d’une denrée alimentaire ou son étiquetage fait référence à la présence ou à la faible teneur d’un ou plusieurs ingrédients qui sont essentiels pour les caractéristiques de cette denrée, leur quantité, minimale ou maximale, selon le cas, doit être indiquée, sauf dispositions spécifiques à certaines denrées alimentaires. Cette quantité est exprimée en pourcentage.

Cette mention doit être indiquée soit à proximité immédiate de la dénomination de vente, soit dans la liste des ingrédients.

Art. 13.— Lorsqu'un ingrédient d'une denrée alimentaire a été élaboré à partir de plusieurs ingrédients, ces derniers sont considérés comme ingrédients de cette denrée.

Les ingrédients utilisés sous une forme concentrée ou déshydratée et reconstitués pendant la fabrication peuvent être indiqués dans la liste des ingrédients en fonction de leur importance pondérale avant la concentration ou la déshydratation.

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

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

L'eau ajoutée et les ingrédients volatiles 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. Si cette quantité n'excède pas 5% en poids du produit fini, la mention de l'eau n'est pas requise.

L'indication de l'eau n'est pas non plus exigée lorsque l'eau est utilisée lors du processus de fabrication, uniquement pour permettre la reconstitution dans son état d'origine d'un ingrédient utilisé sous forme concentrée ou déshydratée, ou lorsqu'elle sert de liquide de couverture qui n'est normalement pas consommé.

Art. 14.— Lorsqu'un ingrédient a été élaboré à partir de plusieurs autres, cet ingrédient composé peut figurer dans la liste des ingrédients sous sa dénomination, dans la mesure où celle-ci est prévue par la réglementation ou consacrée par l'usage, et à la place correspondant à son importance pondérale globale, à condition d'être immédiatement suivi de l'énumération de ses propres ingrédients.

Cette énumération n'est toutefois pas obligatoire lorsque l'ingrédient composé constitue une denrée pour laquelle la réglementation n'exige pas la liste des ingrédients ou lorsqu'il intervient pour moins de 2% dans le produit fini, les additifs contenus dans l'ingrédient composé devant cependant toujours être indiqués, sauf s'ils répondent aux conditions prévues à l'article 10.

Section 4 - *Quantité nette des denrées préemballées*

Art. 15.— Sous réserve de dispositions spécifiques à certaines denrées alimentaires, l'indication de la quantité nette est exprimée en unité de volume pour les produits liquides et en unité de masse pour les autres denrées en utilisant, selon le cas, le litre, le centilitre, le millilitre ou bien le kilogramme ou le gramme.

Toutefois, en ce qui concerne les crèmes glacées, glaces, glaces à la crème et les sorbets, l'indication de la quantité nette est exprimée en unité de volume.

Art. 16.— Lorsqu'un préemballage est constitué de plusieurs préemballages contenant la même quantité du même produit, l'indication de la quantité nette est donnée en mentionnant la quantité nette contenue dans chaque préemballage individuel et leur nombre total.

Art. 17.— L'indication de la quantité nette des denrées alimentaires préemballées n'est pas obligatoire pour :

- 1) les produits dont la quantité nette est inférieure à cinq grammes ou cinq millilitres, à l'exception des épices et plantes aromatiques ;
- 2) les produits de confiserie dont le poids net est inférieur à 20 grammes, traditionnellement vendus à la pièce ;
- 3) les confitures, gelées, marmelade de fruits, crèmes de pruneaux, crèmes de marrons et autres fruits à coque, confits de pétales ou de fruits confits et raisinés de fruits d'une quantité nette inférieure à 50 grammes ;
- 4) les fromages traditionnellement vendus à la pièce.

Art. 18.— Abrogé.

Section 5 - Indication d'une date

Art. 19.— L'étiquetage comporte l'inscription, sous la responsabilité du conditionneur, d'une date jusqu'à laquelle la denrée conserve ses propriétés spécifiques dans des conditions appropriées.

Dans le cas des denrées microbiologiquement très périssables et qui, de ce fait, sont susceptibles après une courte période, de présenter un danger immédiat pour la santé humaine et dans le cas des denrées pour lesquelles la réglementation en matière de contrôle sanitaire fixe une durée de conservation, cette date est une date limite de consommation.

Dans les autres cas, cette date est une date de durabilité minimale.

La date limite de consommation est annoncée par l'une des mentions: « A consommer jusqu'au... » ou « A consommer jusqu'à la date figurant... » suivie soit de la date elle-même, soit de l'indication de l'endroit où elle figure dans l'étiquetage.

La date de durabilité minimale des produits est précédée de la mention : « À consommer de préférence avant le... » quand la date comporte l'indication du jour ou « À consommer avant fin » dans les autres cas.

La date de durabilité minimale est suivie soit de la date elle-même, soit de l'indication de l'endroit où elle figure dans l'étiquetage.

Dans le cas où il existe une impossibilité d'inscrire l'une de ces formules, en raison notamment de la taille réduite de l'étiquetage, celle-ci pourra être remplacée par l'abréviation :

- « D.L.C. » pour la date limite de consommation ;
- « D.D.M » ou « D.L.U.O » pour la date de durabilité minimale.

La date est accompagnée, le cas échéant, par l'indication des conditions de conservation, notamment de la température à respecter, en fonction desquelles elle a été déterminée.

Art. 20.— La date limite de consommation et la date de durabilité minimale se composent de l'indication en clair du jour, du mois et de l'année.

Toutefois, elles peuvent ne comprendre que l'indication :

- du mois et de l'année lorsqu'elle est comprise entre trois mois et dix-huit mois ;
- de l'année lorsqu'elle est supérieure à dix-huit mois.

Art. 21.— Sont dispensées de l'indication d'une date limite les denrées alimentaires suivantes :

- 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 ;
- Vins, vins de liqueur, vins mousseux, vins aromatisés et produits similaires obtenus à partir de fruits autres que le raisin ;
- Boisson titrant 10% ou plus en volume d'alcool ;
- Vinaigres ;
- Sel de cuisine ;
- Sucres à l'état solide ;
- Produits de confiserie consistant presque uniquement en sucres aromatisés et/ou colorés ;
- Gommages à mâcher ou chewing-gum et produits similaires à mâcher ;
- Sauces d'origine asiatique à base de soja, de poissons ou d'huîtres.

Art. 22.— Sans préjudice des peines prévues par la réglementation relative aux denrées alimentaires d'origine animale, sont interdites la détention en vue de la vente, la mise en vente, la vente ou la distribution à titre gratuit des denrées alimentaires comportant une date limite de consommation, dès lors que cette date est dépassée.

Sont également interdites la détention en vue de la vente, la mise en vente, la vente ou la distribution à titre gratuit des denrées alimentaires entreposées dans des conditions non conformes à celles qui sont prescrites dans leur étiquetage.

Section 6 - Étiquetage de certaines substances ou certains produits provoquant des allergies ou intolérances

Art. 22-1 – Les mentions d'étiquetage visées au 9° de l'article 5 de la présente délibération satisfont aux exigences suivantes :

a) Les substances ou produits provoquant des allergies ou intolérances sont indiquées dans la liste des ingrédients, conformément aux règles prévues par l'article 9, ou à défaut, annoncées dans le même champ visuel que la liste des ingrédients, accompagnées d'une référence claire au nom de la substance ou du produit allergène ou intolérant énuméré à l'annexe III quelle que soit la teneur de la substance allergène ou intolérante dans le produit final.

b) Le nom de la substance ou du produit énuméré à l'annexe III est mis en évidence par une impression qui le distingue clairement du reste de la liste des ingrédients, ou à défaut, annoncées de manière distincte de la liste des ingrédients, précédé du terme « contient » ou « allergènes » ou de tout terme dont la signification est équivalente, suivi du nom de la substance ou du produit allergène ou intolérant énuméré à l'annexe III quelle que soit la teneur de la substance allergène ou intolérante dans le produit final.

En l'absence de la liste des ingrédients, l'indication des mentions relatives aux substances allergènes ou intolérantes visées au 9° de l'article 5 comporte le terme « contient » ou « allergènes » ou de tout terme dont la signification est équivalente, suivi du nom de la substance ou du produit énuméré à l'annexe III.

CHAPITRE III - Dispositions relatives aux denrées alimentaires non préemballées

Art. 23.— Toute denrée alimentaire présentée non préemballée à la vente au consommateur, doit être munie sur elle-même ou à proximité immédiate, sans risque de confusion, d'une affiche, d'un écriteau ou de tout autre moyen approprié comportant la dénomination de vente dans les conditions prévues à l'article 8.

Pour ce qui concerne les viandes et abats n'ayant subi aucun traitement autre que le parage et la conservation par le froid, la dénomination de vente est complétée par le lieu d'origine.

Pour ce qui concerne les fruits et légumes, la dénomination de vente doit être complétée par le lieu d'origine ou de provenance. Toutefois, la mention "local" ou "importé" peut s'y substituer.

CHAPITRE IV - *Sanctions et dispositions diverses*

Art. 24.— Sont notamment qualifiés pour procéder dans l'exercice de leurs fonctions à la recherche et à la constatation des infractions aux dispositions de la présente délibération les agents du service en charge des affaires économiques.

Art. 25.— Abrogé.

Art. 26.— Les infractions aux dispositions de la présente délibération sont passibles de contraventions de cinquième classe.

Art. 27.— L'article 3 de l'arrêté n° 716 AE du 17 février 1977, l'article 6 de la décision n° 438 AE du 7 mars 1984 ainsi que les arrêtés n° 984 CM du 7 septembre 1990, n° 1213 CM du 7 novembre 1991 et n° 844 CM du 24 septembre 1993 sont abrogés.

Art. 28.— Les dispositions relatives à la liste des ingrédients (article 5-2) entreront en vigueur le 1er juillet 1999.

Art. 29.— Le Président du gouvernement de la Polynésie française est chargé de l'exécution de la présente délibération qui sera publiée au *Journal officiel* de la Polynésie française et entrera en vigueur le 1er janvier 1999.

ANNEXE I

*Liste des catégories d'ingrédients
qui doivent être désignés sous le nom de leur catégorie
suivi de leur nom spécifique ou de leur identification par la réglementation de l'Union Européenne*

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

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

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

ANNEXE II

*Liste des catégories d'ingrédients
pour lesquels l'indication de la catégorie peut remplacer celle du nom spécifique*

CATEGORIES D'INGREDIENTS	DESIGNATION DE LA CATEGORIE
Huiles raffinées autres que l'huile d'olive	"Huile", complétée : - par le qualificatif, selon le cas, "végétale" ou "animale" ou par l'indication de l'origine spécifique végétale ou animale ; - par la mention "hydrogénée" s'il a été fait usage d'un tel traitement, dès lors qu'il s'agit d'une huile végétale ou que l'origine spécifique végétale ou animale est indiquée
Graisses raffinées	"Graisse", complétée par le qualificatif selon le cas, "végétale" ou "animale" ou par l'indication de l'origine spécifique végétale ou animale
Lorsqu'il s'agit d'une denrée alimentaire essentiellement constituée de matières grasses, ou de sauces émulsionnées, l'indication de la catégorie suivie du nom spécifique de chacune des huiles ou graisses utilisées est obligatoire, ainsi que la mention "hydrogénée", lorsqu'il a été fait usage d'un tel traitement	
Mélanges de farines provenant de deux ou de plusieurs espèces de céréales	"Farine" suivie de l'énumération des espèces de céréales dont elle provient par ordre d'importance pondérale décroissant
Amidon et féculés natifs et amidons et féculés modifiés par voie physique ou enzymatique	Amidon, fécule
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 de poisson	Poisson
Toute espèce de viande de volaille lorsque cette viande 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 viande de volaille	Viande de volaille
Toute espèce de fromage lorsque le fromage ou un 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
Toutes épices et leurs extraits n'excédant pas 2% en poids de la denrée	Epice(s) ou mélange d'épices
Toutes plantes ou parties de plantes aromatiques n'excédant pas 2% en poids de la denrée	Plante(s) aromatique(s) ou mélange de plantes aromatiques

Toutes préparations de gommes utilisées dans la fabrication de gomme base pour les gommes à mâcher	Gomme base
Chapelure de toute origine	Chapelure
Toutes catégories de saccharose	Sucre
Dextrose anhydre ou monohydraté	Dextrose
Sirop de glucose et sirop de glucose déshydraté	Sirop de glucose
Toutes les protéines du lait (caséines, caséinates et protéines du petit-lait et du lactosérum) et leurs mélanges)	Protéines de lait
Beurre de cacao de pression, d'expeller ou raffiné	Beurre de cacao
Tous fruits confits n'excédant pas en poids 10% de la denrée	Fruits confits

ANNEXE III

Liste des substances ou produits provoquant des allergies ou intolérances

1. Céréales contenant du gluten, à savoir blé, seigle, orge, avoine, épeautre, kamut 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 :
 - e) la gélatine de poisson utilisée comme support pour les préparations de vitamines ou de caroténoïdes ;
 - f) 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 :
 - g) de l'huile et de la graisse de soja entièrement raffinées ⁽¹⁾ ;
 - h) 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 ;
 - i) des phytostérols et esters de phytostérol dérivés d'huiles végétales de soja ;
 - j) 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 :
 - k) du lactosérum utilisé pour la fabrication de distillats alcooliques, y compris d'alcool éthylique d'origine agricole ;
 - l) 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. 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 du produit de base dont ils sont dérivés.