

LA DESTINATION NUTRITIVE INTRINSEQUE

« *L'appétit vient en mangeant, la soif s'en va en buvant.* »

François RABELAIS

Quel produit peut être un aliment en soi ?

125. Les produits non constitutifs d'aliment en soi - Le produit est une notion hétéroclite. Et après avoir déjà écarté les produits du corps humain, de la même manière si nous nous référons à la nomenclature statistique des activités économiques telle qu'issue du règlement (CE) n°1893/2006⁷²², nous pouvons estimer que doivent être exclus de notre appréhension de la denrée alimentaire les produits issus de l'activité de l'industrie du gaz, de l'électricité, de la construction, de l'automobile, des activités financières, immobilières... une telle dichotomie entre ces produits et le « nôtre » étant l'évidence même.

Aussi il nous semble davantage opportun sans plus tarder de nous référer directement au règlement *Food Law* où le Législateur a pris soin de mentionner les produits qui, eux, pourraient être litigieux.

Et sur cette base, compte tenu des développements qui ont été les nôtres jusqu'à présent, nous pouvons être à mêmes de considérer⁷²³, certes comme nous l'avons préalablement mentionné que

⁷²² Règlement (CE) n°1893/2006 du 20 décembre 2006 établissant la nomenclature statistique des activités économiques NACE Rév. 2 (JOCE n°L393, 30 décembre 2006, pp. 1-39)

⁷²³ Et de confirmer par la même la définition négative de l'aliment du règlement *Food Law*.

doivent être exclus de notre définition les animaux pour animaux⁷²⁴, animaux qui sont ceux « appartenant à des espèces normalement nourries et détenues ou consommés par l'Homme ainsi que les animaux vivant en liberté dans la nature »⁷²⁵ dans le cas où ils sont nourris avec de telles denrées.

Mais également d'une part les produits du tabac, autrement dit les « produits destinés à être fumés, prisés, sucés ou mâchés, dès lors qu'ils sont, même partiellement, constitués de tabac »⁷²⁶, ainsi que des stupéfiants et des substances psychotropes tels que définis par la Convention des Nations Unies sur les stupéfiants de 1961⁷²⁷ et sur les substances psychotropes de 1971⁷²⁸. Et ce dans la mesure où ils ne contiennent pas de nutriments.

Et d'autre part les cosmétiques définis par la directive 76/768/CEE⁷²⁹ comme « toute préparation destinée à être mise en contact avec les diverses parties superficielles du corps humain (épiderme, systèmes pileux et capillaire, ongles, lèvres et organes génitaux externes) ou avec les dents et les muqueuses buccales, en vue exclusivement ou principalement de les nettoyer, de les parfumer et de

724 - Ces aliments pour animaux font l'objet de multiples réglementations relatives, notamment :

- à leurs mesures d'hygiène (Règlement (CE) n°183/2005 du 12 janvier 2005 établissant des exigences en matière d'hygiène des aliments pour animaux - JOCE n°L85, 8 février 2005, pp. 1-22)

- à leurs substances indésirables (Directive 2002/32/CE du 7 mai 2002 sur les substances indésirables dans les aliments pour animaux - JOCE n°L140, 30 mai 2002, pp. 10-22)

- à l'éradication de certaines encéphalopathies spongiformes transmissibles (Règlement (CE) n°999/2001 du 22 mai 2001 fixant les règles pour la prévention, le contrôle et l'éradication de certaines encéphalopathies spongiformes transmissibles - JOCE n°L147, 31 mai 2001, pp. 1-40)

- à l'autorisation des additifs utilisables (Règlement (CE) n°1831/2003 du 22 septembre 2003 relatif aux additifs destinés à l'alimentation humaine - JOCE n°L268, 18 octobre 2003, pp. 29-43)

- ou bien encore à la circulation de leurs matières premières (Directive 96/25/CE du 29 avril 1996 concernant la circulation des matières premières pour aliments des animaux - JOCE n°L125, 23 mai 1996, pp. 35-58)

725 Article 2.j de la directive 2002/32/CE du 7 mai 2002 sur les substances indésirables dans les aliments pour animaux (JOCE n°L140, 30 mai 2002, pp. 10-22)

726 Article 2.1 de la directive 89/622/CEE du 13 novembre 1989, concernant le rapprochement des dispositions législatives, réglementaires et administratives des États membres en matière d'étiquetage des produits de tabac (JOCE n°L359, 8 décembre 1989, pp. 1-4)

727 - Ratifiée le 30 mars 1961 à New-York, cette convention est entrée en vigueur en 1964, a été modifiée par le protocole du 25 mars 1972, et compte actuellement 183 signataires. Elle distingue les substances présentant un important risque d'abus comme le cannabis, la feuille de coca ou l'opium ; les substances présentant un risque d'abus moindre du fait de leur usage médical (Acétyldihydrocodéine, Codéine, Dextropropoxyphène, Dihydrocodéine, Éthylmorphine, Nicodine, Nicodicodine, Norcodéine, Pholcodine, Propiram) ; les préparations présentant peu de risque d'abus ni d'effets nocifs et dont la substance n'est pas aisément « récupérable ».

• [En ligne] Disponible sur : <http://www.incb.org/pdf/conv/convention_1961_fr.pdf>

728 - Ratifiée le 21 février 1971 à Vienne, cette convention est entrée en vigueur en 1976 et compte actuellement 179 signataires. Elle distingue : les substances ayant un potentiel d'abus présentant un risque grave pour la santé publique et une faible valeur thérapeutique ; les substances ayant un potentiel d'abus présentant un risque sérieux pour la santé publique et une valeur thérapeutique faible à moyenne ; les substances ayant un potentiel d'abus présentant un risque sérieux pour la santé publique mais une valeur thérapeutique moyenne à grande ; les substances ayant un potentiel d'abus présentant un risque faible pour la santé publique mais une valeur thérapeutique faible à grande.

• [En ligne] Disponible sur : <http://www.incb.org/pdf/conv/convention_1961_fr.pdf>

729 Article 1.1 de la directive 76/768/CEE du 27 juillet 1976 concernant le rapprochement des législations des États membres relatives aux produits cosmétiques (JOCE n°L262, 27 septembre 1976, pp. 169-200)

les protéger afin de les maintenir en bon état, d'en modifier l'aspect ou de corriger les odeurs corporelles »⁷³⁰. Et ce dans la mesure où ils ne peuvent être ingérés oralement.

Aussi partant de ces préalables, voyons de manière positive quels produits peuvent être alimentaires, ou pour être davantage précis, en élayant nos propos de divers exemples, voyons quelles sont les catégories de produits alimentaires, la prétention d'analyser l'ensemble des produits existants étant déraisonnable, le CNA estimant d'ailleurs que plus de 400 000 seraient sur le marché, ce chiffre ne cessant de s'accroître constamment⁷³¹.

A cet effet, utilisons la traditionnelle⁷³² distinction entre les aliments solides (**Section Première**) et les aliments liquides (**Section Deuxième**).

Et alors que le règlement *Food Law* précise que l'aliment doit s'entendre de tout produit transformé, partiellement transformé ou non transformé, attachons une importance toute particulière à la détermination du « moment » où cette qualification en aliment peut se faire.

730 Une directive qui mentionne dans son annexe les catégories de cosmétiques, à savoir les : Crèmes, émulsions, lotions, gels et huiles pour la peau (mains, visage, pieds, etc.) ; Masques de beauté (à l'exclusion des produits d'abrasion superficielle de la peau par voie chimique) ; Fonds de teint (liquides, pâtes, poudres) ; Poudres pour maquillage, poudres à appliquer après le bain, poudres pour l'hygiène corporelle, etc. ; Savons de toilette, savons déodorants, etc. ; Parfums, eaux de toilette et eau de Cologne ; Préparations pour bains et douches (sels, mousses, huiles, gels, etc.) ; Dépilatoires ; Déodorants et antisudoraux ; Produits de soins capillaires : teintures capillaires et décolorants ; Produits pour l'ondulation, le défrisage et la fixation ; Produits de mise en plis ; Produits de nettoyage (lotions, poudres, shampoings) ; Produits d'entretien pour la chevelure (lotions, crèmes, huiles) ; Produits de coiffage (lotions, laques, brillantines) ; Produits pour le rasage (savons, mousses, lotions, etc.) ; Produits de maquillage et démaquillage du visage et des yeux ; Produits destinés à être appliqués sur les lèvres ; Produits pour soins dentaires et buccaux ; Produits pour les soins et le maquillage des ongles ; Produits pour soins intimes externes ; Produits solaires ; Produits de bronzage sans soleil ; Produits permettant de blanchir la peau ; Produits antirides.

731 Conseil National de l'Alimentation, Avis (26 mars 2002) n°36 sur la notion de qualité, op. cit., p. 4

732 • D'autres classifications de l'aliment existent, certaines subdivisant les aliments en famille, avec la famille bleue (produits lactés et fromages), la famille blanche (eau), la famille rouge (viandes, poissons, jambon, volailles et œufs), la famille verte (fruits et légumes), la famille marron (pain, céréales, féculents, légumineuses), la famille jaune (huiles, beurre, margarine), et la famille rose (boissons sucrées, bonbons, miel, confiture,...). - Centre National de Documentation Pédagogique - [En ligne] Disponible sur : <<http://www.sceren.fr/Themadoc/equilibre/familles.htm>>

• Sans compter que d'autres classifications existent comme celles portant sur les critères technologiques du produit alimentaire (frais, conservés, bruts ou élaborés), sur les critères d'usage (aliments pour le petit déjeuner, le plat « principal », les desserts), sur les critères fonctionnels (aliments plaisir, aliments diététiques, ...), ou sur les critères nutritionnels (présence de protéines, de glucides, de lipides, de substances vitaminiques, minérales,...).

SECTION I . LES ALIMENTS SOLIDES

Les aliments solides se divisent classiquement en deux sous catégories de denrées, à savoir les denrées végétales et d'origine végétale (§1) et les denrées animales et d'origine animale (§2).

§1 . LES DENREES VEGETALES ET D'ORIGINE VEGETALE

Parmi ces aliments il convient de distinguer d'un côté la denrée végétale en elle-même.

Et d'un autre côté les produits qui en sont issus et ses différentes « formulations »⁷³³.

Expliquons-nous.

126. Les produits sucrés - La betterave sucrière⁷³⁴, la canne à sucre⁷³⁵ sont à l'origine de la

733 Autrement dit ont une composition élaborée ne se limitant pas à une seul et unique constituant.

734 ▪ La betterave sucrière est constitutive d'un produit alimentaire en soi tout du moins si elle n'est pas destinée à l'industrie non alimentaire (production de biocarburants, de biocombustibles,...).

▪ V. également en ce sens : Conseil National de l'Alimentation, Avis (9 novembre 2004) n°48 sur la préparation de l'entrée en vigueur, au 1er janvier 2005, de certaines dispositions du règlement CE n°178/2002 du Parlement européen et du Conseil, qui concernent les entreprises, p. 15

▪ Le sucre de la betterave : La racine (le pivot) est constituée de 75% d'eau, de 25% de matières sèches comprenant 5% de pulpe et 75% de sucre. Le processus de fabrication du sucre « a lieu pendant sa première année de vie. Il est stocké dans la racine qui est presque complètement enfouie dans le sol et mesure de 15 à 35 cm de long. La betterave est alors récoltée car si on la laissait poursuivre son cycle végétatif, elle entrerait en phase reproductive et utiliserait, l'année suivante, tout le sucre afin de fabriquer des graines ».

▪ La production de la betterave : « L'arrachage se fait mécaniquement. Une même machine permet d'effectuer ce travail : elle comporte à l'avant une effeuilleuse et à l'arrière une arracheuse. Avant le transport, les déterreuses assurent le nettoyage des betteraves. Le transport n'est pas une mince affaire car il faut faire vite : les betteraves arrachées perdent très vite de leur teneur en sucre. Pendant les deux ou trois mois de récolte, les sucreries travaillent jour et nuit ».

Source [En ligne] Disponible sur : <<http://www.lesucre.com/article.php?id=25>>

▪ V. sur la betterave sucrière :

SAILLARD E., *Betterave et sucrerie de betterave (Production de la betterave et technique sucrière)*, Baillière et fils, 1923, 591 p.

Institut Technique Français de la betterave industrielle, *Betterave sucrière : progrès technique et environnement*, Institut Technique Français de la betterave industrielle, 2007, 63 p.

735 ▪ « La canne est une plante vivace : elle repousse spontanément après chaque coupe. Mais, au bout de quelques années (4 à 7 ans), la plante vieillit et il faut la remplacer. On arrache les vieilles souches et l'on prépare des sillons dans lesquels seront placées des boutures (morceaux de tiges de canne d'environ 30 cm possédant en général trois bourgeons ou yeux) qu'on recouvre de terre. Très vite, les premières pousses vont apparaître mais il faut attendre environ un an pour que la canne parvienne à son cycle de floraison. Celui-ci dure de deux à trois mois et sa fin annonce l'achèvement de la croissance et l'arrivée à maturité de la plante. C'est à ce moment-là qu'intervient le mécanisme de la photosynthèse qui, sous la double action de la sécheresse et de la fraîcheur nocturne, aboutit à la formation de saccharose. Celui-ci s'accumule dans la tige où il se répartit de façon inégale, le sommet appelé « bout blanc » étant le moins riche ». La tige peut alors être coupée « aussi près que possible du sol puis étêtée. Excepté dans les pays les moins avancés où ce travail se fait encore à la main, les cannes sont, le plus souvent, coupées puis ramassées par des moyens mécaniques (tronçonneuses-chargeuses, chargeuses à grappins). Comme elles se détériorent très vite, camions et tracteurs les conduisent sans délai à l'usine. La canne doit impérativement passer au moulin entre 12 et 36 heures après sa coupe ».

Source [En ligne] Disponible sur : <<http://www.lesucre.com/article.php?id=24>>

production de sucre⁷³⁶ blanc cristallisé que l'unique Organisation Commune des Marchés⁷³⁷ (ci-après « OCM unique ») mise en place par le règlement (CE) n°1234/2007 du 6 juin 2008⁷³⁸, définit comme étant le « *sucre non aromatisé, non additionné de colorants ni d'autres substances contenant, à l'état sec, 99,5% ou plus de saccharose* », et devant être en cristaux de granulation homogène et s'écouler librement⁷³⁹.

Et ce sucre blanc cristallisé peut à son tour permettre notamment⁷⁴⁰ la production de sucre en poudre (ou sucre semoule)⁷⁴¹, de sucre moulu en morceaux⁷⁴², de sucre glace⁷⁴³, de sucre gélifiant⁷⁴⁴,...

Sucres qui sont quant à eux utilisés pour la fabrication⁷⁴⁵ de produits tels que les confiseries⁷⁴⁶, et

• V. sur la canne à sucre :

FAUCONNIER R., *La canne à sucre*, Maisonneuve et Larose, 1991, 165 p.

FOURMONT L., *La canne à sucre et ses applications*, Thèse (Pharmacie) Paris XI, 1995

736 • V. sur le sucre :

KOEHL J-L., *Le sucre*, Economica, 1992, 131 p.

ABBOT E., *Le sucre : une histoire douce-amère*, FIDES, 2008, 118 p.

737 • Cette organisation offre un cadre juridique réglementant le marché intérieur, les échanges avec les pays tiers et les règles de concurrence.

• 21 organisations communes de marché (OCM) existaient et portaient notamment sur : la viande porc (règlement (CEE) n°2759/75 du 29 octobre 1975) ; les œufs (règlement (CEE) n°2771/75 du 29 octobre 1975) ; la viande de volaille (règlement (CEE) n°2777/75 du 29 octobre 1975) ; les bananes (règlement (CEE) n°404/93 du 13 février 2003) ; les fruits et légumes (règlement (CE) n°2200/96 du 28 octobre 1996) ; les produits transformés à base de fruits et légumes (règlement (CE) n°2201/96 du 28 octobre 1996) ; la viande bovine (règlement (CE) n°1254/1999 du 17 mai 1999) ; le lait et les produits laitiers (règlement (CE) n°1255/1999 du 17 mai 1999) ; les viandes ovine et caprine (règlement (CE) n°2529/2001 du 19 décembre 2001) ; les céréales (règlement (CE) n°1784/2003 du 29 septembre 2003) ; le riz (règlement (CE) n°1785/2003 du 29 septembre 2003) ; l'huile d'olive et les olives de table (règlement (CE) n°856/2004 du 29 avril 2004) ; le sucre (règlement (CE) n°318/2006 du 20 février 2006) ; et les produits vitivinicoles.

738 Règlement (CE) n°1234/2007 du 6 novembre 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 ») (JOCE n°L299, 16 novembre 2007, pp. 1-149)

739 Annexe III - Partie I de l'« OCM unique »

740 Puisque existent également le sucre candi, la cassonade, la vergeoise,...

741 Sucre obtenu après le broyage et le tamisage du sucre blanc cristallisé.

742 Sucre obtenu par réhumidification, compression et moulage du sucre cristallisé.

743 Sucre obtenu après le broyage très fin du sucre blanc cristallisé.

744 Sucre obtenu à partir du sucre blanc cristallisé auquel sont ajoutés des ingrédients (pectine naturelle de fruits, acide citrique).

745 En 2007, 3 millions de tonnes de sucre ont été utilisées en France dont 450 000 tonnes pour le sucre de bouche (15%), 1 590 000 tonnes pour les industries alimentaires (53%), 180 000 tonnes pour les industries chimique et pharmaceutique (6%), et 780 000 tonnes pour l'alcool et l'éthanol (26%).

Jusqu'en 1960, le sucre de bouche représentait 50% des ventes de sucre en France. Au début des années 1970, on passait à environ 45 %, puis à 40 % au début des années 1980. Actuellement, il représente à peine plus de 20 % des ventes.

Source [En ligne] Disponible sur : <<http://www.lesucre.com/article.php?id=43>>

746 V. Décret du 20 décembre 1910 portant sur l'application de la loi du 1er août 1905 sur la répression des fraudes, en ce qui concerne la sucrerie, la confiserie et la chocolaterie (JORF, 20 décembre 1910, pp. 10291 et s.).

particulièrement le chewing-gum⁷⁴⁷ que l'article 2 du règlement *Food Law* inclut expressément dans la définition de l'aliment.

127. Les produits céréaliers⁷⁴⁸ - De la même manière des produits céréaliers (froment dur, froment tendre, orge, maïs, sorgho,... ainsi que le riz qui pour sa part est défini par l'« OCM unique »⁷⁴⁹) qui doivent avoir « *une couleur propre à ces céréales, et être exempts de flair, de prédateurs vivants à tous leurs stades de développement* »⁷⁵⁰, tout en étant conformes à des critères de qualité minimale (teneur en humidité, pourcentage d'éléments n'étant pas des céréales de base de qualité irréprochable, taux de protéine,...⁷⁵¹), peuvent être la matière première de denrées comme les pâtes⁷⁵² ou bien encore la

747 Chewing-gum qui selon le décret n°81-1112 du 15 décembre 1981 portant application de la loi du 1er août 1905 modifiée sur les fraudes et falsifications en matière de produits ou de service en ce qui concerne les gommes à mâcher ou chewing-gums (JORF, 17 décembre 1981, pp. 3435 et s.), est un « *produit destiné à être mastiqué et dont une partie est ingérée. Ce produit est composé d'une base élastique, dénommée gomme de base, insoluble dans l'eau, d'origine naturelle, synthétique ou mixte constituée de substances ne présentant aucun danger pour la santé publique à laquelle peuvent être ajoutés des produits d'addition autorisés ainsi que des denrées alimentaires* ». - Article 2

748 V. Agence Française de Normalisation, *Céréales et produits céréaliers*, 1991, 360 p.
Institut Technique des Céréales et des Fourrages, *La filière céréalière française*, Lavoisier Industrie, 1998, 57 p.
ABECASSIS J., *La filière céréalière*, Quae, 2009, 169 p.

749 ▪ Selon l'Annexe III - Partie I de cette « OCM unique », il convient d'entendre par riz à grains ronds, celui dont la longueur des grains est inférieure ou égale à 5,2 mm et dont le rapport longueur/largeur est inférieur à 2, et par riz à grains moyens, celui dont la longueur est comprise entre 5,2 et 6 mm, et dont le rapport est inférieur à 3.

Par ailleurs, l'OCM établit également une distinction entre le riz paddy, qui est muni de sa balle (c'est-à-dire son enveloppe) après battage ; le riz décortiqué dont la balle a été éliminée ; le riz semi-blanchi qui est du riz paddy dont on a éliminé la balle mais aussi une partie du germe et tout ou partie des couches extérieures du péricarpe (paroi du riz).

• V. sur le riz :

ANGLADETTE A., *Le riz*, PUF, 1967, 126 p.

MENAGER S., *Le riz : céréale du monde, aliment universel*, Thèse (Pharmacie) Nantes, 1999

750 Article 4.2 du règlement (CE) n°687/2008 du 18 juillet 2008 fixant les procédures de prise en charge des céréales par les organismes payeurs ou les organismes d'intervention ainsi que les méthodes d'analyse pour la détermination de la qualité (JOCE n°L192, 19 juillet 2008, pp. 20-49).

751 Par exemple pour le froment dur :

- la teneur maximale en humidité doit être de 14,5%.

- le pourcentage maximal d'éléments n'étant pas de qualité irréprochable est de 12%, avec un maximum de : 6% de grains brisés ; de 5% d'impuretés constituées par des grains (grains échaudés, grains attaqués par les prédateurs, grains présentant des colorations du germe, grains chauffés par séchage) ; de 5% de grains mouchetés et/ou fusariés ; 4% de grains germés ; et 3% d'impuretés diverses (graines étrangères, grains avariés, balles, ergot, grains cariés, insectes morts et fragments d'insecte).

- le taux minimal de protéine est de 11,5%.

Source : Annexe I du règlement (CE) n°687/2008

752 ▪ Selon l'article 1er du décret n°55-1175 du 31 août 1955 portant règlement d'administration publique pour l'application de la loi du 1er août 1905 sur la répression des fraudes (JORF, 4 septembre 1955, pp. 8855 et s.), « *seuls peuvent porter la dénomination « pâtes alimentaires » les produits prêts à l'emploi culinaire, préparés par pétrissage, sans fermentation, de semoule de blé pur additionnée d'eau potable et soumise à des traitements physiques appropriés tels que tréfilage, laminage, séchage, leur donnant l'aspect consacré par les usages* ». Et l'article 2 de ce même texte de préciser que sont autorisées les additions suivantes : « *le sel ; les œufs ; le gluten, le lait ou le lait écrémé ; les légumes frais ; les sucs ou extraits de légumes, ainsi que les aromates* ».

• Dans la pratique, le blé dur est utilisé, blé qui se distingue du blé tendre par le fait qu'il se fragmente en semoule. Dans la fabrication des pâtes, la proportion du mélange est alors de 4/5ème de semoule et de 1/5ème d'eau, fabrication qui appelle plusieurs étapes :

1 - le mélange qui est effectuée par le semoulier (mélanger au sein d'une trémie les variétés de blé dur).

farine⁷⁵³ qui elle-même sert à la production de pain⁷⁵⁴, de pâtisseries⁷⁵⁵, de viennoiseries⁷⁵⁶, ou de

2 - l'élimentation des corps étrangers qui nécessite un passage dans plusieurs machines : les séparateurs, munis de grilles et d'un système d'aspiration, qui dégrossissent le nettoyage ; les épierreurs à sec qui éliminent les pierres par densité ; les trieurs qui répartissent les grains selon leur longueur ; les tables densimétriques qui séparent le blé léger, contenant beaucoup de grains indésirables, du blé lourd ; les brosses et les laveuses qui viennent parfaire le nettoyage qui sera suivi d'un essorage.

Puis, le blé est envoyé dans des « cellules de repos » où il reste de 2 à 10 heures durant lesquelles l'humidité acquise au lavage se répartit dans la partie périphérique du grain, ce qui le rend plus souple et l'empêche de se briser lors de la mouture. Puis, il est à nouveau brossé et humidifié jusqu'à ce qu'il soit « apte » à subir la mouture.

3 - la mouture : Elle nécessite trois phases :

*Le broyage qui s'exécute progressivement sur des appareils munis de deux cylindres cannelés disposés parallèlement sur un axe horizontal, tournant en sens inverse et à une vitesse différentielle. Cette étape inclut six opérations. Le premier broyeur fend le grain, les suivants détachent l'amande du son. Les produits les plus épurés proviennent du second et du troisième broyeur qui enlèvent le centre de l'amande. Les broyeurs suivants donnent des produits de moins en moins purs destinés à terme à l'alimentation animale.

*Le blutage permet de trier les produits selon leur grosseur, c'est le classement granulométrique. Cette opération se fait par tamisage sur des machines appelées planchisters, sortes de caisses garnies de tamis superposés, et soumises à un mouvement giratoire. A l'issue de cette étape, six à sept produits différents sont obtenus dûment calibrés mais hétérogènes en qualité. On trouve ainsi des semoules propres, des semoules avec un peu de son et quelques pellicules de son.

*Le sassage permet d'éliminer les fragments de son adhérant encore aux particules d'amandes. La semoule est ainsi complètement purifiée.

4 - l'empâtement : La semoule et l'eau sont placées dans une cuve équipée de pales rotatives hélicoïdales où elles sont malaxées sous vide afin d'obtenir un mélange homogène sans bulles d'air.

5 - le pétrissage : Le mélange pâteux obtenu précédemment est dirigé vers une presse continue et subit une action combinée de pétrissage et de pressage sous l'effet d'une vis d'Archimède qui tourne autour de son axe dans la goulotte de la presse et qui le fait avancer, tout en lui appliquant une forte pression : de 90 à 150 kg par cm².

6 - le tréfilage : Il consiste à faire passer la pâte par des moules pour lui donner sa forme définitive. Dans le cas de pâtes longues comme les spaghettis, il s'agit d'un moule rectangulaire, long et étroit, d'où les pâtes sont extrudées en écheveaux continus d'1 mètre, puis directement suspendus par chevauchement sur des cannes horizontales. Ces spectaculaires « rideaux de pâtes » sont ensuite conduits vers l'enceinte des séchoirs.

7 - le séchage : Dans un premier temps, elles sont pré-séchées par une ventilation d'air chaud, (80°C) durant quelques minutes pour leur permettre de durcir en surface sans être déformées. Puis, elles sont progressivement séchées dans un long tunnel dans lequel souffle un air chaud (entre 70 et 100°C) pour en abaisser l'hygrométrie de 32% à 12,5% qui représente le taux optimal de stabilisation pour une conservation de longue durée. Après cette ultime étape, les pâtes seront stockées puis ensachées.

Source [En ligne] Disponible sur : <http://www.decouverte-industries-alimentaires.com/process_la+fabrication+des+pates_4-61.html>

753 ▪ Parmi les farines, celle au blé est le produit résultant de la mouture exclusive de l'amande du grain de blé nettoyé et industriellement propre, étant entendu que la qualité du blé est basée sur les normes communautaires du blé sain, loyal et marchand. - *BID*, 1984, n°6, p. 4 (V. *Base de données - Lamyline - Partie IV : Les denrées alimentaires végétales et d'origine végétale*)

▪ V. sur les différentes farines : Association générale des producteurs de blé, *Le blé, la farine, le pain*, Epi, 1995, 56 p.

754 ▪ Selon l'article 2 du décret n° 93-1074 du 13 septembre 1993 pris pour l'application de la loi du 1er août 1906 en ce qui concerne certaines catégories de pains (JORF, 14 septembre 1993, pp. 12840 et s.) : « *Peuvent seuls être mis en vente ou vendus sous la dénomination de : « pain de tradition française », « pain traditionnel français », « pain traditionnel de France » ou sous une dénomination combinant ces termes les pains, quelle que soit leur forme, n'ayant subi aucun traitement de surgélation au cours de leur élaboration, ne contenant aucun additif et résultant de la cuisson d'une pâte qui présente les caractéristiques suivantes :*

1° *Etre composée exclusivement d'un mélange de farines panifiables de blé, d'eau potable et de sel de cuisine ;*

2° *Etre fermentée à l'aide de levure de panification (*Saccharomyces cerevisiae*) et de levain, ou de l'un seulement de ces agents de fermentation alcoolique panaire ;*

3° *Eventuellement, contenir, par rapport au poids total de farine mise en oeuvre, une proportion maximale de :*

a) 2% de farine de fèves ; b) 0,5% de farine de soja ; c) 0,3% de farine de malt de blé ».

▪ V. sur le pain : CERVERO F. et JENSEN T., *Le pain*, Elsevier, 2006, 911 p.

755 ▪ Selon le répertoire des dénominations de vente des gâteaux (V. *Base de données - Lamy Dehove - Partie IV : Les denrées alimentaires végétales et d'origine végétale*), la tarte constitue « *une pâtisserie ronde ou rectangulaire, composée d'un fond (pâte brisée, sucrée, sablée, feuilletée) et d'une garniture (fruits, crème pâtissière, framboise, ...)* ; la pâte à tarte est composée de farine, de matières grasses et, éventuellement, d'œufs et de matières sucrantes ».

▪ V. GLATRE E., *Dictionnaire de la pâtisserie*, BDI, 2007, 359 p.

▪ Existente également des produits pour pâtisseries, comme par exemple le sucre vanillé qui selon le Code d'usage doit être constitué d'un mélange de saccharose et d'extrait naturel de vanille correspondant à une mise en œuvre d'au moins 15 g de gousses de vanille pour 100 g de produit fini.

biscuits⁷⁵⁷.

128. Les produits chocolatés - Et ce « schéma » concerne tout autant les produits chocolatés.

A l'origine les fèves de cacao⁷⁵⁸ permettent la production de cacao en poudre⁷⁵⁹, mais aussi de chocolat⁷⁶⁰ qui selon la directive 2000/36/CE⁷⁶¹ est le « *produit obtenu à partir de cacao et de sucres contenant pas moins de 35% de matière sèche totale de cacao, dont pas moins de 18 % de beurre de cacao et pas moins 14% de cacao sec dégraissé* »⁷⁶².

Chocolat qui lui-même peut être la matière première de chocolat de « ménage »⁷⁶³ ou bien encore de confiseries⁷⁶⁴.

756 ▪ Selon le Centre Technique des Métiers de la Pâtisserie (CTMP), le croissant au beurre est celui qui est fabriqué à partir d'une recette composée pour 1 kg de farine, de 550 ml d'eau, 20 g de sel, 120 g de sucre, 40 g de levure fraîche, et 500 g de beurre de tourage, le croissant devant peser pour sa part entre 50 et 40 g.

▪ V. sur les viennoiseries : MASO Y GUELL RIVET L., *Viennoiseries*, SAEP, 2006, 93 p.

757 ▪ Selon le répertoire des dénominations de vente des gâteaux, « *croquant et sec le bretzel est un biscuit salé, souvent décoré de cristaux de sel ; sa forme du nœud est caractéristiques ; les ingrédients du bretzel sont la farine et le sel* ». (V. Infra §305)

▪ V. sur les biscuits : GIACHETTI I., *Les biscuits*, Syndicat National de la Biscuiterie Française, 1994, 143 p.

758 ▪ Concrètement pour obtenir ce cacao (amande de cacao et beurre de cacao), les fèves du cacaoyer sont ramassées, pré-nettoyées afin de les débarrasser de leurs matières étrangères et d'écartier les fèves défectueuses. Puis elles sont pré-séchées pour faciliter la séparation postérieure de la coque, et sont concassées la coque étant alors éliminée par ventilation. C'est alors que les débris de cotylédons (feuilles constitutives de la fève) sont torréfiées avant d'être transformés dans des broyeurs en pâte liquide (pâte de cacao ou masse de cacao), pâte qui est ensuite affinée pour obtenir des tourteaux de cacao (pâte débeurrée).

▪ V. LERY F., *Le cacao*, 3ème édition, PUF, 1971, 124 p.

759 ▪ Pour fabriquer ce cacao en poudre, une fois les tourteaux obtenus, ils sont concassés pour obtenir de la poudre de cacao.

▪ Ce cacao en poudre doit contenir 20% de beurre de cacao et pas plus de 9% d'eau, sauf s'il s'agit de cacao maigre, dans quel cas la teneur en beurre de cacao doit être inférieure. - Annexe I.A.2.a de la directive 2000/36/CE.

760 ▪ Pour fabriquer ce chocolat, la masse de cacao est mélangée aux autres matières premières, l'ensemble étant malaxé jusqu'à l'obtention d'une pâte homogène qui par suite est broyée. S'en suit alors le « conchage » (agitation constante à chaud), la pâte obtenant alors sa finesse, le « tempérage » (mise à température permettant la stabilisation stable du beurre du cacao), le chocolat étant brillant et cassant, et peut alors être moulé et/ou enrobé.

▪ V. CUVELIER P., *Le chocolat*, Flammarion, 2007, 82 p.

761 Directive 2000/36/CE du 23 juin 2000 relative aux produits de cacao et de chocolat destinés à l'alimentation humaine (JOCE n°L197, 3 août 2000, pp. 19-26).

762 Annexe I.A.3 de la directive 2000/36/CE

763 Par exemple le chocolat de ménage au lait qui est le « *produit obtenu à partir de produits de cacao, de sucres et de lait ou produits de lait et qui contient : pas moins de 20% de matière sèche totale de cacao ; pas moins de 20% de matière sèche de lait provenant de la déshydratation partielle ou totale de lait entier, de lait partiellement ou totalement écrémé, de crème, de crème partiellement ou totalement déshydratée, de beurre ou de matière grasse lactique ; pas moins de 2,5% de cacao sec dégraissé ; pas moins de 5 % de matière grasse lactique ; pas moins de 25% de matière grasse totale (beurre de cacao et matière grasse lactique)* ». - Annexe I.A.5 de la directive 2000/36/CE

764 Comme les bonbons de chocolat ou pralines qui doivent être constitués :

- de chocolat fourré.

- ou de chocolat, de chocolat au lait, de chocolat de ménage de lait, ou de chocolat blanc, ainsi que d'autres matières comestibles, dès lors que le chocolat représente au moins 25% du produit fini. – Annexe I.A.10 de la directive 2000/36/CE

NB 1 : Parmi ces matières comestibles, ne peuvent être ajoutées des graisses animales ne provenant pas exclusivement du lait. Alors que les arômes

129. Les produits gras - En ce qui concerne les produits gras, à titre d'exemple les fruits de l'olivier⁷⁶⁵ peuvent permettre la fabrication d'huile d'olives⁷⁶⁶ qui suivant les opérations de production⁷⁶⁷ et la partie de l'olive utilisée peut être une « huile de grignons d'olive »⁷⁶⁸, ou une « huile d'olive vierge » si elle est « obtenue à partir du fruit de l'olivier uniquement par des procédés mécaniques ou d'autres procédés physiques, dans des conditions qui n'entraînent pas d'altération de l'huile, le fruit n'ayant subi aucun traitement autre que le lavage, la décantation, la centrifugation et la filtration, à l'exclusion des huiles obtenues à l'aide de solvants ou d'adjuvants à action chimique ou biochimique, ou par des procédés de réestérification, et de tout mélange avec des huiles d'autre nature »⁷⁶⁹.

Huile qui peut notamment être un constituant de la tapenade qui selon le Code des pratiques loyales des olives de table⁷⁷⁰, est une pâte finement broyée « à base d'olives noires, de câpres, d'anchois,

imitant la saveur naturelle du chocolat sont également interdits.

NB 2 : En revanche, en sus du beurre de cacao, des matières grasses végétales peuvent être ajoutés (Illipé, illipé de Bornéo ou Tengawang Shorea spp. ; Huile de palme *Elaeis guineensis*, *Elaeis olifera* ; Sal Shorea robusta ; Karité *Butyrospermum parkii* ; Kokum gurgi *Garcinia indica* ; Noyaux de mangue *Mangifera indica*) si leur addition ne dépasse 5% du produit après déduction du poids total de toute autre matière comestible, et s'il est indiqué sur le produit : « contient des matières grasses végétales en plus du beurre de cacao ».

NB 3 : La quantité totale de l'ensemble des matières comestibles ajoutées ne peut dépasser 40% du produit.

765 V. sur l'olive : ANGINOT P., *L'olive : de l'art à la table*, Libris, 2003, 102 p.

766 V. RAVIER M., *L'huile d'olive : production, utilisation, conseils*, La Nouvelle Librairie, 1984, 63 p.

MORAL J-M., SCOTTO E. et FORGE B., *L'huile d'olive*, Editions du Chêne, 2002, 183 p.

767 Suite à la cueillette des olives, elles sont triées au moulin où sont donc éliminés les éléments étrangers, avant d'être lavées à froid. S'en suit le broyage (ou détritage) afin d'obtenir une pâte provenant des sucs de l'olive dont les parois des cellules ont été brisées. (NB : les olives ne sont pas dénoyautées puisque ce noyau contient un antioxydant propre à la conservation naturelle de l'huile). Puis l'extraction au cours de laquelle sont séparées la phase liquide (eau-huile) et la phase solide (grignons). L'huile et l'eau sont séparées.

768 L'huile de grignons d'olive est l'« huile obtenue par assemblage d'huile de grignons d'olive raffinée et d'huile d'olive vierge, autre que lampante, dont l'acidité libre, exprimée en acide oléique, ne peut être supérieure à 1 g pour 100 g ». Cette huile peut être brute si elle est « obtenue à partir de grignons d'olive par traitement aux solvants ou par des procédés physiques, ou huile correspondant, à l'exception de certaines caractéristiques bien déterminées, à une huile d'olive lampante, à l'exclusion des huiles obtenues par des procédés de réestérification et de tout mélange avec des huiles d'autre nature, et dont les autres caractéristiques sont conformes à celles définies pour cette catégorie ». Ou raffinée si elle est « obtenue par le raffinage d'huile de grignons d'olive brute, dont l'acidité libre, exprimée en acide oléique, ne peut être supérieure à 0,3 g pour 100 g ». – Annexe XVI.4 à 6 de l'« OCM unique »

769 • Annexe XVI.1 de l'« OCM unique »

- Huile d'olive vierge qui peut être « vierge extra » si « leur acidité libre, exprimée en acide oléique, est au maximum de 0,8 g pour 100 g », « vierge » si cette acidité est au maximum de 2 g, et « lampante » si cette limite de 2 g est dépassée.

- Huile d'olive vierge qui peut également être raffinée avec « une acidité libre, exprimée en acide oléique, ne peut être supérieure à 0,3 g pour 100 g ». - Annexe XVI.2 de l'« OCM unique »

770 Selon le Code des pratiques loyales des olives de table qui sert de référence au contrôle de la DGCCRF, l'olive de table « est le fruit de certaines variétés de l'olivier cultivé (*Olea europea sativa* Höffig et Link) particulièrement reconnues propres à cette destination ». Leurs qualités résident « dans la bonne proportion de chair par rapport au noyau, dans la finesse de cette chair, sa fermeté, son craquant, sa facilité à se détacher du noyau, la minceur de sa peau, la ténuité du noyau et la qualité de sa surface ».

Plus précisément les olives vertes sont les « fruits de couleur vert franc à vert-jaune, brillant ou pruiné, récoltés au moment où ils ont atteint leur complet développement mais nettement avant la véraison ». Les olives noires mûres sont celles issues des « fruits cueillis à maturité, riches en huile, ayant acquis une teinte noire brillante ou mate, ou noir violacé ou brun noir, non seulement sur la peau mais dans l'épaisseur de la chair ». Tandis que tant pour ces olives vertes que noires, divers ingrédients peuvent être employés : sel, sucre, vinaigre, huile, épices,...

Source Base de données – Lamy Dehove – Partie IV : Les denrées alimentaires végétales et d'origine végétale

d'aromates, et (donc) d'huile d'olive »⁷⁷¹.

130. Les fruits et légumes⁷⁷² - Et toujours parmi ces produits végétaux et d'origine végétale, les fruits et légumes, depuis le règlement (CE) n°1221/2008 du 5 décembre 2008⁷⁷³, doivent être conformes à une norme générale de commercialisation⁷⁷⁴, fixant des exigences minimales en matière de qualité puisqu'ils doivent être entiers, sains, exempts d'humidité extérieure anormale, de toute odeur ou saveurs étrangères, et pratiquement exempts de corps étrangers visibles, de parasites, d'altérations de la pulpe dues à des parasites⁷⁷⁵.

En matière de maturité puisqu'ils doivent être suffisamment développés et présenter une maturité suffisante, tout en permettant la poursuite du processus de maturation⁷⁷⁶.

Et en matière de marquage puisque doit être mentionné le nom complet du pays d'origine⁷⁷⁷.

Tous à l'exception néanmoins d'une part des champignons⁷⁷⁸, des amandes amères, des graines de

771 Préparation pouvant comporter des ingrédients facultatifs comme le Cognac ou l'eau-de-vie.

772 V. le site du Centre Technique Interprofessionnel des Fruits et Légumes (CTIFL) : <http://www.ctifl.fr>

773 Règlement (CE) n°1221/2008 du 5 décembre 2008 modifiant le règlement (CE) n°1580/2007 portant modalités d'application des règlements (CE) n°2200/96, (CE) n°2201/96 et (CE) n°1182/2007 dans le secteur des fruits et légumes en qui concerne les normes de commercialisation (JOCE n°L336, 13 décembre 2008, pp. 1-80)

774 Par « souci de simplification » (Considérant 3 du règlement (CE) n°1221/2008) ont ainsi été abrogés les normes de commercialisation applicables à 26 types de fruits et légumes à savoir : les poireaux, les aubergines et les courgettes (règlement (CEE) n°1292/81) ; les oignons (règlement (CEE) n°2213/83) ; les choux pommés, les choux de Bruxelles, les céleris à côtes, les épinards et les prunes (règlement (CEE) n°1591/87) ; les concombres (règlement (CEE) n°1677/88) ; les avocats (règlement (CEE) n°831/97) ; les aulx (règlement (CE) n°2288/97) ; les choux-fleurs et artichaux (règlement (CE) n°963/98) ; les carottes (règlement (CE) n°730/1999) ; les prunes (règlement (CE) n°1168/1999) ; les poivrons (règlement (CE) n°1455/1999) ; les asperges (règlement (CE) n°2377/1999) ; les pois (règlement (CE) n°2561/1999) ; les raisins de table (règlement (CE) n°2789/1999) ; les tomates (règlement (CE) n°790/2000) ; les abricots (règlement (CE) n°851/2000) ; les noix communes en coque (règlement (CE) n°175/2001) ; les haricots (règlement (CE) n°912/2001) ; les laitues, chicorées frisées et scaroles (règlement (CE) n°1543/2001) ; les melons (règlement (CE) n°1615/2001) ; les agrumes (règlement (CE) n°1799/2001) ; les poireaux (règlement (CE) n°2396/2001) ; les fraises (règlement (CE) n°843/2002) ; les noisettes en coques (règlement (CE) n°1284/2002) ; les artichauts (règlement (CE) n°1466/2003) ; les pommes (règlement (CE) n°85/2004) ; les poires (règlement (CE) n°86/2004) ; les cerises (règlement (CE) n°214/2004) ; les kiwis (règlement (CE) n°1673/2004) ; les pêches et aux nectarines (règlement (CE) n°1861/2004) ; les pastèques (règlement (CE) n°1862/2004) ; les champignons de couche (règlement (CE) n°1863/2004) ; les choux pommés (règlement (CE) n°634/2006).

Les fruits et légumes non concernés par les normes spécifiques de commercialisation, sont donc désormais soumis aux normes communes.

775 Annexe I. Partie A.1 du règlement (CE) n°1221/2008

776 Annexe I. Partie A. 2 du règlement (CE) n°1221/2008

777 « Dans le cas des produits originaires d'un État membre, cette mention est rédigée dans la langue du pays d'origine ou dans toute autre langue compréhensible par les consommateurs du pays de destination. Dans le cas des autres produits, elle est rédigée dans une langue compréhensible par les consommateurs du pays de destination ». - Annexe I. Partie A.4 du règlement (CE) n°1221/2008

778 Si ce n'est les champignons de couche qui ne sont autres que les « célèbres » champignons de Paris.

pignon doux, et des amandes, noisettes, noix sans coquilles⁷⁷⁹, qui sont soumis à des « normes de commercialisation à l'intérieur d'une région de production donnée ».

Et d'autre part des fruits et légumes qui font l'objet de normes de commercialisation spécifique plus précises⁷⁸⁰ tant sur le plan qualitatif (caractéristiques minimales, maturité, classification, calibrage), que sur le plan formel (homogénéité et conditionnement, identification, nature du produit, origine du produit, caractéristiques commerciales, marque officielle de contrôle), étant en l'occurrence concernés les pommes, les agrumes, les kiwis, les pêches et nectarines, les poires, les fraises, les poivrons doux, les raisins de table, les tomates, et les laitues, chicorées, frisées et scaroles, (tous ces produits représentant à eux seuls 75% de la valeur des échanges de l'Union européenne⁷⁸¹).

Tant de normes de commercialisation (« communes », « spécifiques », « à l'intérieur d'une région ») qui concernent des fruits et légumes frais qui peuvent donner lieu à d'autres sous produits.

Puisqu'ils peuvent être séchés comme les raisins secs des variétés « Moscatel », « Sultanine », et de

779 Article 1.3 ter du règlement (CE) n°1221/2008

780 • Par exemple, pour ce qui est du poivron doux, il est précisé que sont concernés ceux des variétés issues de « *Capsicum annuum* L. var. *annuum* », et que l'on peut distinguer les poivrons doux longs, les poivrons doux de forme carrée épointée, les poivrons doux de forme carré pointue, et les poivrons doux de forme aplatie.

- Qualité : Les poivrons doivent tous respecter les critères de qualité fixés par les normes communes de commercialisation, en étant également de surcroît bien développés, exempts de dégâts dus au gel, exempts de blessures non cicatrisées, exempts de brûlures dues au soleil, et munis de leur pédoncule.

- Catégorie : Les poivrons doivent être classés en deux catégories, à savoir :

*La catégorie I, qui concerne les poivrons qui doivent être caractéristiques de la variété et/ou du type commercial en ce qui concerne leur développement, leur forme, et leur couleur, compte tenu de leur état de maturité

Ils doivent être : fermes, pratiquement exempts de tâches, le pédoncule pouvant être légèrement endommagé ou coupé, dès lors que le calice est intact.

*La catégorie II, qui comprend les poivrons doux pouvant présenter : des défauts de forme et de développement ; des brûlures dues au soleil ou de légères blessures cicatrisées, dans la limite de 2 cm de longueur pour les défauts de forme allongée et de 1cm² de surface totale pour les autres défauts ; des légères craquelures sèches et superficielles. Des poivrons qui peuvent également être moins fermes, et dont le pédoncule peut être endommagé ou coupé.

- Calibrage : Les poivrons doivent avoir une largeur en aucun cas inférieure à : 20 mm pour les poivrons doux longs ; de 40 mm pour les poivrons doux de forme carrée épointée et les poivrons doux de forme carré pointue ; de 55 mm pour les poivrons doux de forme aplatie.

- Présentation :

*Homogénéité : Les emballages d'un poids net non supérieur à un kilo peuvent contenir des mélanges de poivrons doux de différentes couleurs et/ou de différents types commerciaux. Quant aux poivrons de type long, ils doivent être suffisamment uniformes en longueur.

* Conditionnement : Le conditionnement doit permettre leur protection convenable, et être exempt de corps étrangers.

- Marquage : Identification (nom et adresse de l'emballer et/ou de l'expéditeur) ; Nature du produit (mentions poivrons doux, couleur, type commercial) ; Origine du produit (pays d'origine et éventuellement zone de production ou appellation national, régionale ou locale) ; caractéristiques commerciales (catégorie, calibre) ; Marque de contrôle officiel (facultative).

Source : Annexe I. Partie B. Partie 8 du règlement (CE) n°1221/2008

• Pour tous les fruits et légumes n'étant pas classés dans la catégorie « Extra », ce qui en l'occurrence concerne tous les poivrons, cette catégorie n'existant pas pour ces produits, il est possible que les produits présentent un défaut de fraîcheur et de turgescence (c'est-à-dire de gonflement), ainsi qu'une légère détérioration dus à leur développement et à leur caractère périssables. - Articles 1.2.b et 1.2.c du règlement (CE) n°1221/2008

781 Source Base de données – Lamy Dehove – Partie IV : Les denrées alimentaires végétales et d'origine végétale

« Corinthe », qui selon le règlement (CE) n°1666/1999⁷⁸² doivent présenter des qualités minimales⁷⁸³ différentes de celles exigées pour les produits frais, et une teneur en eau délimitée suivant que ce raisin soit ou non avec pépins⁷⁸⁴.

Puisqu'ils peuvent être appertisés comme les tomates pelées dont la composition est fixée par le règlement (CEE) n°1764/86⁷⁸⁵.

Puisqu'ils peuvent permettre la production de sirops, de jus de fruits, de jus de légumes, de potages⁷⁸⁶, ou bien encore de confitures⁷⁸⁷, de marmelades⁷⁸⁸, de gelées⁷⁸⁹, de crèmes de marrons⁷⁹⁰ qui sont définis par la directive 2001/113/CE⁷⁹¹.

131. Les plantes récoltées - Mais alors que nous aurions pu également évoquer le cas du sel et de son utilisation dans de nombreuses denrées, ou bien encore du café ou du thé dont les déclinaisons sont multiples, il nous faut nous référer à l'article 2 du règlement *Food Law* puisque celui-ci précise que

782 Règlement (CE) n°1666/1999 du 28 juillet 1999 portant modalités d'application du règlement (CE) n° 2201/96 en ce qui concerne les caractéristiques minimales de commercialisation de certaines variétés de raisins secs (JOCE n°L197, 29 juillet 1999, pp. 32-35)

783 V. Annexe 2.1 et Annexe.2.2 du règlement (CE) n°1666/1999

784 La teneur en eau des raisins secs ne doit pas être inférieure à 13 %, et supérieure à 31 % pour le type Malaga Muscatel, à 23 % pour les variétés avec pépins et à 18 % pour les variétés sans pépins et les raisins de Corinthe.

785 Selon l'article 4.1 de ce règlement peuvent être ajoutés à ces tomates, de l'eau, du jus de tomates, des concentrés de tomates, du sel, des épices naturelles, des herbes aromatiques et des aromes naturels.

Quant aux tomates en elles-mêmes, elles « doivent être exemptes de saveurs ou d'odeurs étrangères au produit ; leur couleur doit être caractéristique de la variété utilisée et des tomates pelées convenablement transformées ; elles doivent être pratiquement exemptes de peaux, et être pratiquement exemptes d'unités endommagées ». – Article 4.2 du règlement (CEE) n°1764/86

786 V. Décret n°54-1163 du 19 novembre 1954 portant règlement d'administration publique pour l'application de la loi du 1er août 1905 sur la répression des fraudes, en ce qui concerne les bouillons et potages (JORF, 23 novembre 1954, pp. 10960 et s.)

787 La confiture est « le mélange, porté à la consistance gélifiée appropriée de sucres, de pulpe et/ou de purée d'une ou de plusieurs espèces de fruits et d'eau. La confiture d'agrumes peut toutefois être obtenue à partir du fruit entier, coupé en lamelles et/ou en tranches. La quantité de pulpe et/ou de purée utilisée pour la fabrication de 1 000 g de produit fini n'est pas inférieure à : 350 g en général ; 250 g dans le cas des groseilles, sorbes, fruits de l'argousier, cassis, cynorhodons et coings ; 150 g dans le cas du gingembre ; 160 g dans le cas des anacardes ; 60 g dans le cas des fruits de la passion ». - Annexe I.I de la directive 2001/113/CE

788 La marmelade est « le mélange, porté à la consistance gélifiée appropriée, d'eau, de sucres et d'un ou de plusieurs des produits suivants, obtenus à partir d'agrumes : pulpe, purée, jus, extrait aqueux et écorces. La quantité d'agrumes utilisée pour la fabrication de 1 000 g de produit fini n'est pas inférieure à 200 g dont au moins 75 g proviennent de l'endocarpe ». - Annexe I.I de la directive 2001/113/CE.

789 La gelée est « le mélange, suffisamment gélifié, de sucres et du jus et/ou d'extrait aqueux d'une ou de plusieurs espèces de fruits. La quantité de jus et/ou d'extrait aqueux utilisée pour la fabrication de 1 000 g de produit fini n'est pas inférieure à celle fixée pour la fabrication de la confiture ». - Annexe I.I de la directive 2001/113/CE

790 « La crème de marrons » est « le mélange, porté à la consistance appropriée, d'eau, de sucres et au minimum de 380 grammes de purée de marrons (*Castanea sativa*) pour 1 000 g de produit fini ». - Annexe I.I de la directive 2001/113/CE

791 Directive 2001/113/CE du 20 décembre 2001 relative aux confitures, gelées et marmelades de fruits, ainsi qu'à la crème de marrons, destinées à l'alimentation humaine (JOCE n°L10, 12 janvier 2002, pp. 67-73).

les plantes avant leur récolte ne constituent pas des aliments, quand bien même lesdites plantes sont nutritives et saines⁷⁹², comme les plantes céréalières, les plantes condimentaires, les plantes à épices, les plantes à féculents, les plantes fruitières, les plantes potagères, les plantes oléagineuses,... ou les plantes sucrières.

Si bien que si les produits d'origine végétale et les produits issus de leur transformation peuvent être considérés comme des produits alimentaires en soi dès le début de leur production, en revanche pour ce qui est des produits végétaux bruts, encore faut-il pour qu'ils puissent être alimentaires, qu'ils soient consommables en l'état, ou suite à une préparation en vue de la consommation humaine allant au-delà de leur seule culture.

Vérifions ce qu'il en est pour les denrées animales ou d'origine animale (§2).

§2 . LES DENREES ANIMALES ET D'ORIGINE ANIMALE

132. Les denrées d'origine animale issues d'animaux vivants - Parmi ces denrées⁷⁹³, existent donc celles qui sont d'origine animale, et qui à l'instar des denrées d'origine végétale sont des produits alimentaires à part entière, produits qui deviennent même des substances contenues dans d'autres produits davantage élaborés.

A l'image des œufs qui font l'objet de normes de commercialisation spécifique⁷⁹⁴ dans le cadre de

792 BOIS D., *Les plantes alimentaires chez tous les peuples et à travers les âges : histoire, utilisation, culture*, Editions Rive Droite, 1996, 637 p.

793 ▪ En 2006 les Français ont acheté des denrées animales ou d'origine animale à hauteur de 242 grammes par jour et par personne pour un total de 48 milliards, soit 4,8% de leur budget total (pourcentage deux fois moindre en qu'en 1960).

▪ Parmi les dépenses d'aliments hors dessert, la viande représente à elle seule 57% des achats (viandes de boucherie et abattage : 24% ; préparations à base de viande : 23,5% ; viandes de volailles : 9,5%). Et si ces dépenses ont baissé depuis 1960, hormis pour les préparations à base de viande qui ont gagné 13 points, toujours est-il que les achats de viande sont plus importants que les achats de poisson. Ces derniers représentent en effet 17% des dépenses d'aliments hors dessert (contre 8% en 1960) : 11,4% pour les poissons et produits de la mer préparés (qui ont connu une hausse de près de 9 points depuis 1960), et 5,5% pour les produits de la pêche (qui sont restés stables). Viandes et poissons ne laissent que peu de places aux autres denrées animales ou d'origine animale, les œufs ne représentant que 2,1% des dépenses d'aliments hors dessert contre 4,9% en 1960.

Source : INSEE Première, *Le repas depuis 45 ans : moins de produits frais, plus de plats préparés*, INSEE, septembre 2008, 4 p.

794 ▪ Ainsi selon l'annexe XIV de l'« OCM unique », existent deux catégories d'œufs : les œufs de catégorie A ou « œufs frais », qui sont eux-mêmes classés en fonction de leur poids ; les œufs de catégorie B qui eux ne sont livrés qu'à l'industrie alimentaire (dans quel cas ils ne sont pas des aliments en soi, mais des substances alimentaires) ou non alimentaire (dans quel cas ils ne sont pas des aliments). - Annexe XIV de l'« OCM unique ».

▪ V. sur les œufs : NATHIER-DUFOUR N., *Les œufs et les ovoproduits*, Educagri, 2005, 78 p.

▪ L'œuf entier a un apport calorique de 160 calories pour 100 g (358 kcal/100 g de jaune d'œuf ; 50 kcal/100 g de blanc d'œuf). Il se caractérise par : sa richesse en protéine (œuf entier : 12,5% ; jaune d'œuf : 15,8% ; blanc d'œuf : 12%) ; sa richesse en lipides (œuf entier : 11,5% ; jaune d'œuf : 31,4% ; blanc d'œuf : 0,2%) ; son faible apport en glucides (œuf entier : 0,6 ; jaune d'œuf : 0,6% ; blanc d'œuf : 0%) ; sa richesse en fer, vitamine A, B2, B6 et D.

l'« OCM unique », et qui sont à l'origine des « ovoproduits » (« produits transformés résultant de la transformation d'œufs ou de leurs différents mélanges ou d'une nouvelle transformation de ces produits transformés »⁷⁹⁵).

Du miel qui est « la substance naturelle produite par les abeilles de l'espèce *Apis mellifera* à partir du nectar de plantes ou des sécrétions provenant des parties vivantes des plantes ou des excréments laissés sur celles-ci par des insectes suceurs, qu'elles butinent, transforment en les combinant avec des matières spécifiques propres, déposent, déshydratent, entreposent et laissent mûrir dans les rayons de la ruche »⁷⁹⁶. Miel que l'on retrouve par exemple dans nombre de plats cuisinés.

Du lait⁷⁹⁷ de consommation⁷⁹⁸ que celui-ci soit « cru »⁷⁹⁹, « entier »⁸⁰⁰, « écrémé »⁸⁰¹, « demi-écrémé »⁸⁰². Et qui peut entraîner la fabrication de laits de conserve partiellement ou totalement

795 Annexe I. 7.1 du règlement (CE) n°853/2004.

796 ▪ Annexe III – Partie VIII.1 de l'« OCM unique ».

▪ Miels dont les variétés sont déterminées :

En fonction de leur origine : miel de fleurs ou miel de nectars ; miel de miellat.

En fonction de leur mode de production et/ou de présentation : miel en rayons ; miel avec morceaux de rayons ; miel égoutté ; miel centrifugé ; miel pressé ; miel filtré.

▪ V. sur les caractéristiques de la composition du miel en tant que produit ou substance : Annexe II du décret n°2003-587 du 30 juin 2003 pris pour l'application de l'article L. 214-1 du Code de la consommation en ce qui concerne le miel (JORF, 2 juillet 2003, pp. 11102 et s.)

▪ V. sur le miel : DEXTRAIT R., *Miel, cet aliment bénéfique*, 1999, Vivre en harmonie, 52 p.

797 Le lait s'entend du produit provenant de la traite d'une ou de plusieurs vaches, les dénominations devant indiquer clairement « lait de chèvre », « lait de brebis », « lait d'ânesse », s'il provient de ces animaux.

▪ V. sur le lait : BIRLOUEZ E., *Le lait, premier aliment de l'Homme*, Hachette, 2001, 125 p.

DEBRY G., *Lait, nutrition et santé*, TEC&DOC, 2005, 566 p.

▪ Le lait de vache a un apport moyen de 3,5% de protéine, de 5% de glucides, entre 2,5% et 5% de lipides (plus les vaches produisent du lait, moins il contiendra de lipides, et inversement), mais aussi et surtout de 125 mg/100 ml de calcium.

798 Ce lait « a un point de congélation qui se rapproche du point de congélation moyen constaté pour le lait cru dans la zone d'origine de la collecte ; a une masse supérieure ou égale à 1 028 grammes par litre constatée sur du lait à 3,5 % (m/m) de matière grasse et à une température de 20°C ou l'équivalent par litre lorsqu'il s'agit d'un lait d'une teneur en matière grasse différente ; contient un minimum de 2,9 % (m/m) de matière protéique, constaté sur du lait à 3,5 % (m/m) de matière grasse ou une concentration équivalente lorsqu'il s'agit d'un lait d'une teneur en matière grasse différente ». - Annexe III.III.3.d de l'« OCM unique ».

799 « Lait n'ayant pas été chauffé au-delà de 40°C ni soumis à un traitement d'effet équivalent ». – Annexe III.III.1.a de l'« OCM unique ».

800 « Lait traité thermiquement qui, en ce qui concerne sa teneur en matière grasse, répond à l'une des formules suivantes :

i) lait entier normalisé : un lait dont la teneur en matière grasse s'élève à 3,50 % (m/m) au minimum.

ii) lait entier non normalisé : un lait dont la teneur en matière grasse n'a pas été modifiée depuis le stade de la traite, ni par adjonction ou prélèvement de matières grasses du lait, ni par mélange avec du lait dont la teneur naturelle en matière grasse a été modifiée ». Annexe III.III.1.b de l'« OCM unique ».

801 « Lait traité thermiquement dont la teneur en matière grasse a été ramenée à un taux qui s'élève à 1,50 % (m/m) au minimum et à 1,80 % (m/m) au maximum ». - Annexe III.III.1.c de l'« OCM unique ».

802 « Lait traité thermiquement dont la teneur en matière grasse a été ramenée à un taux qui s'élève à 0,50 % (m/m) au maximum ». - Annexe III.III.1.d de l'« OCM unique ».

déshydratés⁸⁰³, de crème de lait⁸⁰⁴, de yaourts ou yoghourts⁸⁰⁵.

Mais aussi de fromages, c'est-à-dire de « produit fermenté ou non, affiné ou non, obtenu à partir des matières d'origine exclusivement laitière suivantes : lait, lait partiellement ou totalement écrémé, crème, matière grasse, babeurre, utilisées seules ou en mélange et coagulées en tout ou en partie avant égouttage ou après élimination partielle de la partie aqueuse », et dont « la teneur minimale en matière sèche du doit être de 23 g pour 100 g d'un fromage »⁸⁰⁶ qui peut être « blanc », « bleu », ou « fondu »⁸⁰⁷.

De beurre⁸⁰⁸, de trois quarts beurre⁸⁰⁹, de demi-beurre⁸¹⁰, de matière grasse laitière à tartiner⁸¹¹.

803 Lait qui sont régis par la directive 2001/114/CE du 20 décembre 2001 relative à certains laits de conserve partiellement ou totalement déshydratés destinés à l'alimentation humaine (JOCE n°L15, 17 janvier 2002, pp. 19-24) qui distingue :

- le lait partiellement déshydraté, c'est-à-dire « le produit liquide, sucré ou non, obtenu directement par élimination partielle de l'eau du lait, du lait entièrement ou partiellement écrémé ou d'un mélange de ces produits, éventuellement additionné de crème, de lait totalement déshydraté ou de ces deux produits, l'addition de lait totalement déshydraté ne dépassant pas, dans le produit fini, 25 % de l'extrait sec total provenant du lait ».

Lait qui peut prendre la forme de lait concentré non sucré : lait riche en matières grasses, lait concentré, lait concentré partiellement écrémé, lait concentré écrémé. Ou de lait concentré sucré : lait concentré sucré partiellement écrémé, lait concentré super écrémé.

- le lait totalement déshydraté, c'est-à-dire « le produit solide obtenu directement par élimination de l'eau du lait, du lait entièrement ou partiellement écrémé, de la crème ou d'un mélange de ces produits, et dont la teneur en eau n'excède pas 5 % en poids du produit fini ».

Lait qui peut prendre la forme de lait en poudre riche en matières grasses ou poudre de lait riche en matières grasses, de lait en poudre entier ou poudre de lait entier, de lait en poudre partiellement écrémé ou poudre de lait partiellement écrémé, ou bien de lait en poudre écrémé ou poudre de lait écrémé.

Source : Annexe de la directive 2001/114/CE, telle que modifiée par la directive 2007/61/CE du 26 septembre 2007 (JOCE n°L258, 4 octobre 2007, pp. 27-28).

804 Selon le décret n°80-313 du 23 avril 1980 portant application de l'article 11 de la loi du 1er août 1905 sur les fraudes et falsifications en matière de produits ou de service en ce qui concerne les crèmes de lait destinées à la consommation humaine (JORF, 6 mai 1980, pp. 1134 et s.), et plus précisément suivant son article 2, « la dénomination « crème » est réservée au lait contenant au moins 30 g de matière grasse provenant exclusivement du lait pour 100 g de poids total. La dénomination « crème légère » est réservée au lait contenant moins de 30 g mais au moins 12 g de matière grasse provenant exclusivement du lait pour 100 g de poids total ».

805 Selon le décret n°88-1203 du 30 décembre 1988 relatif aux laits fermentés et au yaourt ou yoghourt (JORF, 31 décembre 1988, pp. 16750 et s.), et notamment selon son article 2, « la dénomination « yaourt » ou « yoghourt » est réservée au lait fermenté obtenu, selon les usages loyaux et constants, par le développement des seules bactéries lactiques thermophiles spécifiques dites *Lacto-bacillus bulgaricus* et *Streptococcus thermophilus*, qui doivent êtreensemencées simultanément et se trouver vivantes dans le produit fini, à raison d'au moins 10 millions de bactéries par gramme rapportées à la partie lactée ».

806 Article 1er du décret n°2007-628 du 27 avril 2007 relatif aux fromages et spécialités fromagères (JORF, 29 avril 2007, pp. 7628 et s.).

807 « La dénomination « fromage blanc » est réservée à un fromage non affiné qui, lorsqu'il est fermenté, a subi une fermentation principalement lactique ». – Article 2 du décret n°2007-628

« La dénomination « bleu » est réservée à un fromage affiné, à pâte légèrement salée, éventuellement malaxée et persillée en raison de la présence de moisissures internes de couleur bleu-vert à blanc-gris ». – Article 3 du décret n°2007-628

« La dénomination « fromage fondu » est réservée au produit obtenu par la fonte et l'émulsification, à l'aide de la chaleur (à une température d'au moins 70°C pendant 30 secondes ou toute autre combinaison équivalente), de fromage ou d'un mélange de fromages, additionné éventuellement d'autres produits laitiers, présentant une teneur minimale en matière sèche de 40 g pour 100 g de produit fini et une teneur minimale en matière grasse de 40 g pour 100 gr de produit après complète dessiccation ». – Article 4 du décret n°2007-628

808 V. Infra § 230

809 « Produit ayant une teneur en matières grasses laitières supérieure ou égale à 60% mais inférieure ou égale à 62% ». - Annexe XV de l'« OCM unique ».

810 « Produit ayant une teneur teneur en matières grasses laitières supérieure ou égale à 39% mais inférieure ou égale à 41% ». - Annexe XV de

Ou bien encore de glace ou de crème glacée aux fruits ou aux aromates, auxquels peuvent être ajoutés des arômes « dès lors qu'ils n'entraînent pas la diminution des quantités de matières utiles »⁸¹².

133. Les denrées d'origine animale issues d'animaux morts - Si tous ces produits issus d'animaux vivants peuvent être considérés comme des produits alimentaires, il en va de même des produits issus d'animaux morts, comme les charcuteries⁸¹³, les graisses animales fondues⁸¹⁴, la gélatine⁸¹⁵, les produits transformés de la pêche⁸¹⁶, ou les préparations à base de viandes qui sont composées de viandes fraîches auxquelles ont été ajoutées des denrées alimentaires, des condiments ou des additifs⁸¹⁷.

134. Les denrées animales - Et au même titre d'ailleurs que les denrées animales, telles que les

l'« OCM unique ».

811 V. Infra § 230

812 BID, 1995, n°6, p. 10, n°95-179. ; V. Lamy Dehove – *Partie III : Les denrées alimentaires animales et d'origine animale*

813 • La charcuterie donne lieu à une réalité très diversifiée avec notamment des andouillettes (de Troie : à base de porc ; provençale : tripes de porc blanchies), des andouilles (composées à 17% d'estomac de porc et à 83% d'intestin de porc), du boudin blanc (viande de veau ou de poulet, mélangée avec la mie de pain), du boudin noir (sang et oignons), de chair à saucisse (haché de viande, gras de porc, veau haché, sel, poivre), de la galantine (mélange haché de maigre de viande de porc, veau, volaille..., laits, œufs et épices), du foie gras, du jambon cru, du jambon cuit, du jambonneau, des merguez, mortadelle, des pâtés, des rillettes, du salami, des saucisses, du saucisson...

Ces produits sont notamment définis dans le Code d'usage des charcuteries selon lequel par exemple, les quenelles doivent contenir au moins 13% de l'espèce animale mentionnée, quenelles auxquelles peuvent être ajoutées d'autres denrées comme des truffes dans quel cas ces dernières doivent constituer au moins 3% du produit fini pour pouvoir être mentionnées.

• Les charcuteries se caractérisent par : leur fort apport calorique : 500 kc/100 g de foie gras, 550 kc/100 g de saucisson cru, 600 kc/100 g de rillettes ; leur richesse en protéines (galantine : 45% ; merguez : 30% ; boudin noir : 25%) ; leur richesse en lipides (rillette : 57% ; salami : 45% ; pâté de foie : 45%) ; leur faible apport en glucides (andouille : 1% ; boudin noir : 3%) à l'exception du boudin blanc (40 à 50% de glucides).

• V. FRENTZ J-C., *L'encyclopédie de la charcuterie*, Maé-Erti Editions, 2003, 1344 p.

814 « Graisses issues de la fonte des viandes, y compris leurs os, et destinées à la consommation humaine ». Annexe I.7.5 du règlement (CE) n°853/2004

815 La gélatine est « la protéine naturelle et soluble, gélifiée ou non, obtenue par hydrolyse partielle du collagène produit à partir des os, peaux, tendons et nerfs des animaux ». – Annexe I.7.7 du règlement (CE) n°853/2004

816 Autrement dit « les produits transformés résultant de la transformation de produits de la pêche ou d'une nouvelle transformation de ces produits transformés ». – Annexe I.7.4 du règlement (CE) n°853/2004

817 Annexe I.7.1 du règlement (CE) n°853/2004

viandes⁸¹⁸ qui constituent les parties comestibles (y compris le sang) des ongulés domestiques (« *les animaux domestiques des espèces bovine, porcine, caprine ainsi que des solipèdes domestiques*⁸¹⁹ ») ; des volailles (« *les oiseaux d'élevage, y compris les oiseaux qui ne sont pas considérés comme domestiques mais qui sont élevés en tant qu'animaux domestiques, à l'exception des ratites*⁸²⁰ ») ; des lagomorphes (« *les lapins, les lièvres et les rongeurs* ») ; du gibier d'élevage (« *les ratites d'élevage et les mammifères terrestres d'élevage* »).

Tels que les produits de la pêche, à savoir les formes et les parties comestibles de « *tous les animaux marins ou d'eau douce, sauvages ou d'élevage* »⁸²¹. Que les cuisses de grenouille qui constituent « *la partie postérieure du corps sectionné transversalement en arrière des membres antérieurs, éviscérée et dépouillée, des espèces Rana (famille des ranidés)* »⁸²². Que les escargots c'est-à-dire les « *les gastéropodes terrestres des espèces Helix pomatia Linné, Helix aspersa Muller, Helix lucorum et des espèces de la famille des achatinidés* »⁸²³.

Tout du moins, comme le précise le règlement *Food Law*, si ces animaux ne sont pas en vie, ces

818 ▪ Viande qui peut être « fraîche » si elle n'a subi aucun traitement de conservation autre que la réfrigération, la congélation, la surgélation (y compris les viandes conditionnées sous vide ou sous atmosphère contrôlée.

« Hachée » si elle est désossée suite à une opération de hachage en fragment et dès lors qu'elle contient moins de 1% de sel.

« Séparée mécaniquement » si elle est obtenue par l'enlèvement de la viande des os couverts de chair après le désossage ou des carcasses de volailles, à l'aide de moyens mécaniques entraînant la destruction ou la modification de la structure fibreuse des muscles.

V. Règlement (CE) n°853/2004 : Annexe I.1.1 Point 1,3 et 4.

▪ Les viandes se caractérisent par : leur apport calorique variable : 110 kc/100 g de volailles à 360 kc/100 g de porc ; leur richesse en protéines puisqu'elles représentent en moyenne 20 % du produit (canard : 22% ; poulet : 21% ; porc : 16%) ; leur richesse en lipides qui varient cependant selon l'espèce, le morceau, l'âge, cet apport pouvant être de 10% pour les viandes maigres (cheval, gibier,...), de 10% à 20% pour les viandes moyennement grasses (veau, bœuf,...), et de 20% à 30% pour les viandes grasses (porc, oie,...) ; leur faible apport en glucides : 1% en moyenne du produit ; leur faible apport en matière minérale : 1% en moyenne du produit ; leur apport en vitamines du groupe B, les vitamines A et D étant absentes, la vitamine C disparaissant pour sa part pendant la cuisson.

▪ V. sur les viandes :

FRAYSSE J-L., et DARRE A., *Produire des viandes*, TEC&DOC, 1990, 374 p.

BOUTONNET J-P., et SIMIER J-P., *Les viandes*, Economica, 1995, 110 p.

819 A savoir principalement la viande de cheval.

820 Les ratites sont des animaux incapables de voler comme l'autruche.

821 ▪ Produits qui peuvent être séparés mécaniquement ou préparés en ayant subi une opération comme l'éviscération, l'étêtage, le tranchage, le filetage et le hachage.

▪ Les poissons regroupent quelques 12 000 espèces. Ils se caractérisent par leur absence de glucides ; leur richesse en protéine (rouget : 25% ; truite : 20% ; thon : 27%) ; leur apport variable en lipides selon que le poisson soit gras (maquereau : 11% ; thon : 13% ; anguille : 20%), moyennement gras (sardine : 5% ; rouget : 8%) ou pas du tout gras (merlan : 0,6% ; lotte : 1% ; perche : 1,5%) ; leur plus faible apport en fer que la viande, cette faiblesse étant compensée par plus de potassium, d'iode, de vitamines A et D.

▪ V. par exemple : MUUS B., *Guide des poissons de mer et de pêche*, 5ème édition, 2005, 335 p.

822 Annexe I.6.1 du règlement (CE) n°853/2004

823 Annexe I.6.2 du règlement (CE) n°853/2004

denrées animales devant, tout comme les denrées végétales brutes, être effectivement consommables en l'état ou suite à une préparation appropriée.

Ce qui inclut néanmoins dans le cadre de notre définition les animaux vivants préparés en vue de la consommation humaine, à l'image comme le précise le règlement (CE) n°853/2004 dans son annexe I.8.1, « *des mollusques bivalves, des échinodermes, des tuniciers et des gastéropodes* », les huîtres, moules, bigorneaux, homards, ou autres oursins,... pouvant effectivement être cuisinés vivants afin d'être ingérés par le mangeur.