

Arrête :

Art. 1^{er}. – Les dispositions des arrêtés du 20 septembre 2002 susvisés sont modifiées ainsi qu'il suit uniquement en ce qui concerne les centres d'épreuves écrites ouverts à l'étranger.

Le centre d'épreuves écrites à Abidjan en Côte d'Ivoire est fermé. Les candidats composeront dans l'académie de Bordeaux à laquelle ce centre est rattaché.

Art. 2. – Le directeur des personnels enseignants et les rectrices et recteurs d'académie sont chargés, chacun en ce qui le concerne, de l'exécution du présent arrêté, qui sera publié au *Journal officiel* de la République française.

Fait à Paris, le 31 décembre 2002.

Pour le ministre et par délégation :
Le directeur des personnels enseignants,
P.-Y. DUWOYE

MINISTÈRE DE L'ÉCONOMIE, DES FINANCES ET DE L'INDUSTRIE

Arrêté du 23 décembre 2002 modifiant l'arrêté du 7 décembre 1984 relatif aux modalités d'expression des ingrédients dans l'étiquetage des denrées alimentaires préemballées

NOR : ECOC0200155A

Le ministre de l'agriculture, de l'alimentation, de la pêche et des affaires rurales et le secrétaire d'Etat aux petites et moyennes entreprises, au commerce, à l'artisanat, aux professions libérales et à la consommation,

Vu la directive 2001/101/CE de la Commission du 26 novembre 2001 modifiant la directive 2000/13/CE du Parlement européen et du Conseil relative au rapprochement des législations des Etats membres concernant l'étiquetage et la présentation des denrées alimentaires ainsi que la publicité faite à leur égard, modifiée par la directive 2002/86/CE de la Commission ;

Vu l'article R. 112-16 du code de la consommation ;

Vu l'arrêté du 7 décembre 1984 modifié relatif aux modalités d'expression des ingrédients dans l'étiquetage des denrées alimentaires préemballées.

Arrêtent :

Art. 1^{er}. – Il est ajouté, à l'annexe II de l'arrêté du 7 décembre 1984 susvisé, le texte figurant en annexe.

Art. 2. – Les dispositions du présent arrêté sont applicables à compter du 1^{er} juillet 2003.

Toutefois, les denrées étiquetées avant cette date conformément aux dispositions de l'arrêté du 7 décembre 1984 susvisé alors en vigueur peuvent continuer à être commercialisées au-delà du 1^{er} juillet 2003 jusqu'à épuisement des stocks.

Art. 3. – La directrice générale de l'alimentation et le directeur général de la concurrence, de la consommation et de la répression des fraudes sont chargés, chacun en ce qui le concerne, de l'exécution du présent arrêté, qui sera publié au *Journal officiel* de la République française.

Fait à Paris, le 23 décembre 2002.

Le ministre de l'agriculture, de l'alimentation,
de la pêche et des affaires rurales,
Pour le ministre et par délégation :
La directrice générale de l'alimentation,
C. GESLAIN-LANÉELLE

Le secrétaire d'Etat
aux petites et moyennes entreprises,
au commerce, à l'artisanat,
aux professions libérales
et à la consommation.

Pour le secrétaire d'Etat et par délégation :
Le directeur général de la concurrence,
de la consommation
et de la répression des fraudes.
J. GALLOT

ANNEXE

CATÉGORIES D'INGRÉDIENTS			DÉSIGNATION DE LA CATÉGORIE
Les muscles squelettiques (*) des espèces de mammifères et d'oiseaux, qui sont reconnues aptes à la consommation humaine avec les tissus qui sont naturellement inclus ou adhérents, pour lesquels les teneurs totales en matière grasse et tissu conjonctif ne dépassent pas les valeurs mentionnées ci-après et lorsque la viande constitue un ingrédient d'une autre denrée alimentaire. Les produits couverts par la définition communautaire des « viandes séparées mécaniquement » sont exclus de la présente définition. Limites maximales en matières grasses et en tissu conjonctif pour les ingrédients désignés par le terme « viande(s) de » :			« Viande(s) de » et le(s) nom(s) de(s) espèce(s) animale(s) dont elle(s) provien(nent).
ESPÈCES	MATIÈRES GRASSES (%)	TISSU CONJONCTIF (1) (%)	
Mammifères (hors lapins et porcins) et mélanges d'espèces avec prédominance de mammifères.....	25	25	
Porcins.....	30	25	
Oiseaux et lapins.....	15	10	
(1) La teneur en tissu conjonctif est calculée en faisant le rapport entre les teneurs en collagène et en protéines de viande. La teneur en collagène est 8 fois la teneur en hydroxyproline.			
Lorsque les limites maximales en matières grasses et/ou en tissu conjonctif sont dépassées et que tous les autres critères de la « viande(s) de » sont respectés, la teneur en « viande(s) de » doit être ajustée à la baisse en conséquence et la liste des ingrédients doit mentionner, en plus des termes « viande(s) de », la présence de matières grasses et/ou de tissu conjonctif.			
(*) Le diaphragme et les masséters font partie des muscles squelettiques, tandis que le cœur, la langue, les muscles de la tête (autres que les masséters), du carpe, du tarse et de la queue en sont exclus.			