

Décret n° 93-999 du 9 août 1993 relatif aux préparations à base de foie gras

Le Premier ministre,

Sur le rapport du ministre d'Etat, garde des sceaux, ministre de la justice, du ministre de l'économie et du ministre de l'agriculture et de la pêche,

Vu le code de la consommation, et notamment ses articles L.214-1 et L.214-2;

Vu le décret n° 84-1147 du 7 décembre 1984 modifié portant application de la loi du 1^{er} août 1905 susvisée en ce qui concerne l'étiquetage et la présentation des denrées alimentaires;

Vu le décret n° 89-674 du 18 décembre 1989 relatif aux additifs pouvant être employés dans les denrées destinées à l'alimentation humaine;

Le Conseil d'Etat (section des finances) entendu,

Décète:

Art. 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 sous les dénominations visées à l'article 2 des préparations à base de foie gras qui ne sont pas conformes aux dispositions du présent décret.

Art. 2. - Au sens du présent décret, on entend par:

1o Foie gras d'oie entier, foie gras de canard entier: les préparations composées d'un foie gras entier ou d'un ou plusieurs lobes de foie gras, d'oie ou de canard selon le cas, et d'un assaisonnement;

2o Foie gras d'oie, foie gras de canard: les préparations composées de morceaux de lobes de foie gras, d'oie ou de canard selon le cas, agglomérés et d'un assaisonnement;

3o Bloc de foie gras d'oie, bloc de foie gras de canard: les préparations composées de foie gras, d'oie ou de canard selon le cas, reconstitué et d'un assaisonnement;

4o Parfait de foie d'oie, parfait de foie de canard, parfait de foie d'oie et de canard, parfait de foie de canard et d'oie: les préparations composées d'au moins 75 p. 100 de foie gras traité par des moyens mécaniques, auquel est ajouté du foie maigre d'oie ou de canard et un assaisonnement;

5o Médaillon ou pâté de foie d'oie, médaillon ou pâté de foie de canard, médaillon ou pâté de foie d'oie et de canard, médaillon ou pâté de foie de canard et d'oie: les préparations composées d'au moins 50 p. 100 de foie gras ou de bloc de foie gras, présenté en noyau entouré d'une farce, et assaisonnées;

6o Galantine de foie d'oie, galantine de foie de canard, galantine de foie d'oie et de canard, galantine de foie de canard et d'oie: les préparations composées d'au moins 50 p. 100 de foie gras ou de bloc de foie gras mêlé à une farce et assaisonnées;

7o Mousse de foie d'oie, mousse de foie de canard, mousse de foie d'oie et de canard, mousse de foie de canard et d'oie: les préparations composées d'au moins 50 p. 100 de foie gras mêlé à une farce de façon à donner au produit la texture caractéristique de sa dénomination et assaisonnées;

8o Assaisonnement: le sel, le sucre, les épices et plantes aromatiques, les eaux-de-vie, les vins de liqueur, les vins;

9o Morceau de lobe: tout morceau de foie gras dont la masse, constatée dans le produit fini, est au moins égale à 20 grammes;

10o Morceau: tout fragment de foie gras dont la masse, constatée dans le produit fini, est au moins égale à 10 grammes;

11o Homogénat: l'ensemble constitué par la partie de foie gras qui n'a pas gardé la texture de morceau après agglomération des morceaux et les fragments de masse inférieure à 20 grammes;

12o Graisse de pochage: la graisse exsudée du foie gras lors de sa transformation;

13o Parures de déveinage: les produits provenant du parage des foies gras;

14o Farce: produit élaboré à partir d'un ou plusieurs des ingrédients suivants: maigre ou gras de porc, de veau ou de volaille, foie de porc, foie de volailles, parures de déveinage, graisse de pochage, oeufs, lait, lactoprotéines, farine, amidon.

Art. 3. - Les foies gras entiers définis à l'article 2 peuvent être additionnés de truffes, de gelée d'enrobage, de sel nitrité, d'acide ascorbique ou d'ascorbate de sodium.

Ils ne doivent pas comporter plus de 30 p. 100 de graisse exsudée.

Lorsqu'ils sont préemballés, l'emballage peut ne renfermer qu'un seul morceau de lobe, si la masse nette est inférieure ou égale à 250 grammes.

La présence d'un fragment de lobe supplémentaire est admise pour compléter la masse.

Art. 4. - Les foies gras définis à l'article 2 peuvent être additionnés de truffes, de gelée d'enrobage, de sel nitrité, d'acide ascorbique ou d'ascorbate de sodium.

La proportion totale de graisse exsudée et d'homogénat ne doit pas dépasser 30 p. 100 du produit fini.

Art. 5. - Les blocs de foie gras définis à l'article 2 peuvent être additionnés de truffes, de gelée d'enrobage, d'eau, de sel nitrité, d'acide ascorbique ou d'ascorbate de sodium.

La quantité d'eau ajoutée et la quantité d'eau apportée par les assaisonnements ne doivent pas, au total, excéder 10 p. 100 de la masse de la préparation.

Le taux d'humidité rapporté au produit délipidé ne doit pas dépasser 82 p. 100.

Lorsque l'étiquetage indique la présence de morceaux, la masse totale des morceaux doit représenter au moins 30 p. 100 du produit fini.

Art. 6. - Les parfaits définis à l'article 2 peuvent être additionnés de truffes, de gelée, d'eau, de graisse de pochage, de parures de déveinage, de sel nitrité, d'acide ascorbique ou d'ascorbate de sodium.

La graisse de pochage et les parures ne sont pas comptées dans le pourcentage de foie gras.

Le taux d'humidité rapporté au produit délipidé ne doit pas dépasser 82 p. 100.

Art. 7. - Les médaillons et les pâtés définis à l'article 2 peuvent être additionnés de truffes, de gelée, d'eau, de graisse de pochage, de sel nitrité, d'acide ascorbique ou d'ascorbate de sodium.

Le taux d'humidité rapporté au produit délipidé et désamidonné ne doit pas dépasser 80 p. 100.

Art. 8. - Les galantines et les mousses définies à l'article 2 peuvent être additionnées de truffes, de gelée, de barde, d'eau, de graisse de pochage, de parures de dénervage ou de déveinage, de sel nitrité, d'acide ascorbique ou d'ascorbate de sodium.

La graisse de pochage et les parures ne sont pas comptées dans le pourcentage de foie gras.

Le taux d'humidité rapporté au produit délipidé et désamidonné ne doit pas dépasser 80 p. 100.

Le foie gras des galantines reconstitué ou non, visible à la coupe, doit représenter au moins 35 p.

100 de la masse du produit fini, débarrassé, le cas échéant, de sa barde et de sa gelée d'enrobage.

Le bardage des galantines n'est autorisé qu'au moyen de bardes de porc non reconstituées et dans la limite de 10 p. 100 de la masse des préparations de 250 grammes ou plus et de 13 p. 100 de la masse des préparations de moins de 250 grammes.

Art. 9. - La dénomination de vente ne peut faire référence à la présence de truffes que s'il s'agit de *Tuber melanosporum* et que si le taux de truffes garanti est au minimum de 3 p. 100.

Pour les médaillons, galantines, mousses et produits de charcuterie, le taux de truffes garanti peut être compris entre 1 et 3 p. 100; dans ce cas, la dénomination de vente est complétée par la mention: <<truffé à x p. 100>>.

Le pourcentage est calculé par rapport à la masse de la préparation débarrassée de la graisse, de la barde ou de la gelée de couverture.

L'utilisation des brisures ou de pelures de truffes n'est pas autorisée.

Art. 10. - La dénomination de vente est complétée par l'indication <<en gelée>> si la préparation est enrobée de gelée.

Le pourcentage de gelée est limité à 20 p. 100 pour les préparations de masse inférieure à 250 grammes et à 15 p. 100 pour les autres préparations.

L'addition de gélatine destinée à absorber le jus d'exsudation est admise à l'emboîtement dans la limite de 1 p. 100.

Art. 11. - Les farces ne doivent pas renfermer plus de 2 p. 100 de liant protéique, ni plus de 3 p.100 de liant amylacé, exprimés en matière sèche.

Art. 12. - Les préparations de foie gras désignées à l'article 2 ne doivent pas contenir plus de 2 grammes de saccharose par kilogramme de préparation. L'assaisonnement est limité à 4 p. 100 de la masse de la préparation.

Art. 13. - La dénomination de vente des produits de charcuterie peut faire référence au foie gras, si la proportion de foie gras mis en oeuvre est d'au moins 20 p. 100. Dans ce cas, la dénomination de vente est complétée par les termes <<au foie d'oie>> ou <<au foie de canard>>.

Art. 14. - Sont abrogés le 1^o et le 2^o de l'article 9 du décret du 15 avril 1912 pris pour l'application de la loi du 1^{er} août 1905 sur la répression des fraudes dans la vente des marchandises et des falsifications des denrées alimentaires et spécialement les viandes, produits de la charcuterie, fruits, légumes, poissons et conserves.

Art. 15. - Le présent décret entrera en vigueur le 1^{er} janvier 1994.

Art. 16. - Le ministre d'Etat, garde des sceaux, ministre de la justice, le ministre de l'économie et le ministre de l'agriculture et de la pêche sont chargés, chacun en ce qui le concerne, de l'exécution du présent décret, qui sera publié au Journal officiel de la République française.

Fait à Paris, le 9 août 1993.

EDOUARD BALLADUR Par le Premier ministre:
Le ministre de l'économie, EDMOND ALPHANDERY

Le ministre d'Etat, garde des sceaux, ministre de la justice, PIERRE MEHAIGNERIE
Le ministre de l'agriculture et de la pêche, JEAN PUECH