

Communication de la Commission sur l'application du principe de la déclaration quantitative des ingrédients (QUID)

(2017/C 393/05)

TABLE DES MATIERES

	<i>Page</i>
1. Introduction	5
2. L'obligation d'indiquer la QUID	5
3. Dérogations à l'obligation d'indiquer la QUID	7
4. Formes d'expression de la QUID	10
5. Position de la QUID sur l'étiquetage	12

L'objectif de la présente communication de la Commission est de fournir des orientations aux entreprises et aux autorités nationales sur l'application du principe de la déclaration quantitative des ingrédients (ci-après la «QUID») dans le cadre du règlement (UE) n° 1169/2011 du Parlement européen et du Conseil ⁽¹⁾ concernant l'information des consommateurs sur les denrées alimentaires (ci-après le «règlement»). Cette communication remplace et complète les lignes directrices sur la QUID adoptées en vertu de l'article 7 de la directive 79/112/CEE du Conseil ⁽²⁾.

La présente communication reflète les échanges qui ont eu lieu entre la direction générale de la santé et de la sécurité alimentaire (DG SANTE) de la Commission et des experts des États membres dans le cadre du groupe de travail sur le règlement (UE) n° 1169/2011 concernant l'information des consommateurs sur les denrées alimentaires.

La présente communication ne préjuge pas de l'interprétation qui pourrait être donnée par la Cour de justice de l'Union européenne.

1. Introduction

1. Le règlement (UE) n° 1169/2011 (ci-après le «règlement») impose l'indication quantitative de certains ingrédients ou catégories d'ingrédients utilisés dans la fabrication ou la préparation de toutes les denrées alimentaires préemballées [article 9, paragraphe 1, point d), et article 22 du règlement].
2. L'obligation d'indiquer la QUID ne s'applique pas aux denrées alimentaires ne comportant qu'un seul ingrédient étant donné que la quantité d'ingrédients uniques correspond dans tous les cas à 100 %.
3. Il existe des cas spécifiques de denrées alimentaires préemballées dans lesquels la QUID n'est pas requise (annexe VIII du règlement). En outre, la QUID n'est pas requise pour les «denrées alimentaires non préemballées» (c'est-à-dire les denrées alimentaires proposées non préemballées à la vente, emballées sur les lieux de vente à la demande du consommateur ou préemballées en vue de leur vente immédiate), à moins que les États membres aient adopté des règles nationales l'imposant pour ces denrées alimentaires (article 44 du règlement).
4. Enfin, la QUID étant l'indication quantitative des ingrédients, elle ne s'applique pas aux constituants naturellement présents dans les denrées alimentaires qui n'ont pas été ajoutés en tant qu'ingrédients, par exemple la caféine (dans le café) et les vitamines et minéraux (dans les jus de fruits).

2. L'obligation d'indiquer la QUID

5. L'article 22, paragraphe 1, du règlement dispose que «[l']indication de la quantité d'un ingrédient ou d'une catégorie d'ingrédients utilisé dans la fabrication ou la préparation d'une denrée alimentaire est requise lorsque cet ingrédient ou cette catégorie d'ingrédients:
 - a) figure dans la dénomination de la denrée alimentaire ou est généralement associé à cette dénomination par les consommateurs;
 - b) est mis en évidence dans l'étiquetage par des mots, des images ou une représentation graphique; ou
 - c) est essentiel pour caractériser une denrée alimentaire et la distinguer des produits avec lesquels elle pourrait être confondue en raison de sa dénomination ou de son aspect».
6. L'article 22, paragraphe 1, point a), du règlement requiert l'indication de la QUID lorsque l'ingrédient figure dans la dénomination de la denrée alimentaire, par exemple «pizza au jambon et aux champignons», «yaourt aux fraises», «mousse de saumon», «crème glacée au chocolat». Dans ces cas, ce sont les ingrédients soulignés ci-dessus, figurant dans la dénomination de la denrée alimentaire, dont la quantité doit être indiquée.

⁽¹⁾ JO L 304 du 22.11.2011, p. 18.

⁽²⁾ JO L 33 du 8.2.1979, p. 1.

7. L'article 22, paragraphe 1, point a), du règlement exige également l'indication de la QUID lorsque la catégorie d'ingrédients figure dans la dénomination de la denrée alimentaire, par exemple pâté de légumes en croûte, bâtonnets de poisson panés, pâté aux noix, tourte aux fruits. Dans ces cas, la QUID doit faire référence à la quantité totale de légumes, de poisson, de noix ou de fruits dans la denrée alimentaire.
8. Lorsqu'il s'agit d'ingrédients composés ⁽¹⁾, il convient d'appliquer les dispositions suivantes:
- lorsqu'un ingrédient composé apparaît dans la dénomination de la denrée alimentaire (par exemple biscuits fourrés à la crème), il faut en indiquer la QUID (en l'occurrence, fourré à la crème);
 - dans le cas où un ingrédient de l'ingrédient composé est cité dans la dénomination de la denrée alimentaire (par exemple biscuit fourré à la crème contenant des œufs), il faut aussi mentionner la QUID de l'ingrédient composé.
9. L'article 22, paragraphe 1, point a), du règlement exige également de mentionner la QUID lorsque les consommateurs associent généralement un ingrédient ou une catégorie d'ingrédients à la dénomination de la denrée alimentaire. Cette disposition s'appliquera très probablement aux cas dans lesquels les denrées alimentaires sont décrites par des noms usuels ⁽²⁾ sans dénomination descriptive supplémentaire ⁽³⁾. Dans de tels cas, pour disposer d'un critère permettant de déterminer quels sont les ingrédients susceptibles d'être associés à une denrée alimentaire désignée uniquement par un nom usuel, on peut envisager d'utiliser une dénomination descriptive pour cette denrée. La QUID ferait alors référence aux ingrédients principaux ou à ceux ayant une certaine valeur étant donné que ce sont ceux que les consommateurs associent généralement au nom de la denrée alimentaire.

Exemples:

Noms usuels	Exemple de dénomination descriptive	QUID
«Lancashire hot pot»	Viande de mouton et pommes de terre, avec oignons, carottes et sauce	Viande de mouton
«Chili con carne»	Viande hachée de bœuf, haricots rouges, tomates, poivrons, oignons et piments	Viande hachée de bœuf
«Forloren skildpadde»	Viande de veau, boulettes de viande hachée et boulettes de poisson avec des oignons, des carottes et de la sauce au sherry	Viande de veau
«Boudoir»	Biscuit aux œufs	Œufs
«Brandade»	Plat à base de pommes de terre et de morue	Morue
«Cassoulet»	Plat à base de haricots blancs, saucisses et morceaux de viande	Viande
«Königinpastete»	Ragoût de veau aux asperges et champignons en croûte	Viande de veau
«Königsberger Klopse»	Boulettes de viande hachée cuites à la sauce blanche aux câpres	Viande
«Gulaschsuppe»	Soupe à la viande de bœuf, aux oignons et au paprika	Viande de bœuf
«Hutspot»	Plat à base principalement de carottes et d'oignons	Carottes et oignons
«Kåldolmar»	Feuille de chou pliée et fourrée à la viande hachée et au riz	Viande
«Kroppkakor»	Boulettes de pâte préparée à base de pommes de terre et de farine de blé et fourrée à la viande hachée de porc frite et fumée	Porc
«Janssonin kiusaus» ou «Janssons frestelse»	Plat à base de pommes de terre et d'anchois	Anchois

L'interprétation de cette disposition ne doit pas aboutir à associer à chaque dénomination de vente d'une denrée alimentaire un ingrédient spécifique, avec pour conséquence de devoir indiquer la QUID de cet ingrédient. Il est nécessaire de procéder à une évaluation au cas par cas. Par exemple, l'indication de la quantité de pommes utilisée dans la préparation du cidre n'est pas requise. De même, cette disposition ne rend pas systématiquement obligatoire l'indication de la quantité de viande pour les produits comme le jambon sec.

⁽¹⁾ Conformément à l'article 2, paragraphe 2, point h), du règlement, on entend par «ingrédient composé» tout ingrédient lui-même élaboré à partir de plusieurs ingrédients.

⁽²⁾ Nom usuel au sens de l'article 2, paragraphe 2, point o), du règlement (UE) n° 1169/2011.

⁽³⁾ Nom descriptif au sens de l'article 2, paragraphe 2, point p), du règlement (UE) n° 1169/2011.

10. L'article 22, paragraphe 1, point b), du règlement précité dispose que «[l']indication de la quantité d'un ingrédient ou d'une catégorie d'ingrédients utilisé dans la fabrication ou la préparation d'une denrée alimentaire est requise lorsque cet ingrédient ou cette catégorie d'ingrédients: [...] b) est mis en évidence dans l'étiquetage par des mots, des images ou une représentation graphique; [...]».
11. Ainsi, conformément à l'article 22, paragraphe 1, point b), du règlement, l'exigence d'inclure la QUID s'applique:
- i) lorsqu'un ingrédient particulier ou une catégorie d'ingrédients est mis en évidence sur l'étiquette ailleurs que dans la dénomination de la denrée alimentaire concernée, par exemple au moyen de mentions telles que:
 - «avec du poulet»
 - «fait au beurre»
 - «avec de la crème fraîche»ou lorsqu'un ingrédient particulier ou une catégorie d'ingrédients est mis en évidence par le recours à des caractères de tailles, de couleurs et/ou de styles différents pour mentionner des ingrédients particuliers sur l'étiquette ailleurs que dans la dénomination de la denrée alimentaire;
 - ii) lorsqu'une représentation graphique est utilisée pour mettre en évidence de manière sélective un ou plusieurs ingrédients. Par exemple:
 - ragoût de poisson, avec une image ou une illustration très visible présentant uniquement une sélection des poissons utilisés;
 - iii) lorsqu'un ingrédient est mis en évidence au moyen d'une image évoquant son origine. Par exemple:
 - image ou dessin d'une vache pour mettre en évidence des ingrédients d'origine laitière: lait, beurre.
12. Cette disposition concernant les ingrédients mis en évidence ne devrait pas être appliquée, par exemple:
- lorsque l'image représente la denrée alimentaire vendue; lorsqu'une représentation graphique sert à suggérer des manières d'accommoder la denrée en question, à condition que cette illustration soit sans équivoque et ne comporte pas d'autres mises en évidence de la denrée alimentaire vendue et/ou de certains de ses ingrédients;
 - lorsque l'image représente l'ensemble des ingrédients de la denrée alimentaire sans mise en évidence de l'un d'entre eux;
 - lorsqu'il s'agit d'un mélange alimentaire et que la représentation graphique illustre la manière de préparer cette denrée alimentaire conformément au mode d'emploi, sans mise en évidence d'un ingrédient particulier.
13. L'article 22, paragraphe 1, point c), du règlement dispose que «[l']indication de la quantité d'un ingrédient ou d'une catégorie d'ingrédients utilisé dans la fabrication ou la préparation d'une denrée alimentaire est requise lorsque cet ingrédient ou cette catégorie d'ingrédients: [...] c) est essentiel pour caractériser une denrée alimentaire et la distinguer des produits avec lesquels elle pourrait être confondue en raison de sa dénomination ou de son aspect».
14. Cette disposition vise à satisfaire les exigences des consommateurs des États membres dans lesquels la composition de certaines denrées alimentaires est réglementée et/ou lorsque les consommateurs associent une composition spécifique à certaines dénominations.
- La gamme de denrées alimentaires susceptibles d'entrer dans cette catégorie est très restreinte, ces dispositions visant les produits dont la composition peut différer sensiblement d'un État membre à l'autre mais qui sont généralement commercialisés sous le même nom.
- Les cas évoqués jusqu'à présent au cours de discussions avec les experts des États membres sont les suivants:
- mayonnaise,
 - massepain.
- Pour que cette disposition entraîne l'obligation d'indiquer la QUID, deux conditions doivent être réunies: l'ingrédient ou la catégorie d'ingrédients doivent être d'une importance essentielle, à la fois:
- pour caractériser la denrée alimentaire, et
 - pour la distinguer des produits avec lesquels elle pourrait être confondue en raison de sa dénomination ou de son aspect.

3. Dérogations à l'obligation d'indiquer la QUID

15. L'annexe VIII du règlement prévoit les cas dans lesquels la QUID n'est pas requise.

16. L'annexe VIII, point 1 a) i), du règlement dispose: «1. L'indication quantitative n'est pas requise: a) pour un ingrédient ou une catégorie d'ingrédients: i) dont le poids net égoutté est indiqué conformément à l'annexe IX, point 5; [...]».

L'annexe IX, point 5, du règlement, dispose que «[l]orsqu'une denrée alimentaire solide est présentée dans un liquide de couverture, le poids net égoutté de cette denrée alimentaire est également indiqué. Lorsqu'une denrée alimentaire est glazurée, le poids net déclaré ne doit pas comprendre le poids de la glace.

Au sens du présent point, on entend par "liquide de couverture", les produits ci-après, éventuellement en mélanges entre eux et également à l'état congelé ou surgelé, pour autant que le liquide ne soit qu'accessoire par rapport aux éléments essentiels de cette préparation et ne soit, par conséquent, pas décisif pour l'achat: eau, solutions aqueuses de sels, saumures, solutions aqueuses d'acides alimentaires, vinaigre, solutions aqueuses de sucres, solutions aqueuses d'autres substances ou matières édulcorantes, jus de fruits ou de légumes, dans le cas de fruits ou légumes.»

Par conséquent, conformément aux dispositions susmentionnées du règlement, les produits pour lesquels il est obligatoire de mentionner l'indication du poids net et du poids net égoutté sur l'étiquette, conformément à l'annexe IX, point 5, sont exemptés de l'obligation d'indiquer une QUID distincte. La quantité de l'ingrédient ou de la catégorie d'ingrédients peut être calculée à partir de l'indication du poids net égoutté.

Par exemple: thon au naturel, ananas au sirop.

Par analogie, le même principe s'applique également lorsque l'étiquetage d'un produit présenté dans un liquide de couverture ne figurant pas à l'annexe IX, point 5 (par exemple huile de tournesol) comporte à titre volontaire la mention du poids net égoutté. La quantité de l'ingrédient ou de la catégorie d'ingrédients peut être calculée à partir de l'indication du poids net égoutté. Dans un tel cas, l'indication de la QUID n'est pas requise.

Cette dérogation ne s'applique pas lorsque le poids net et le poids net égoutté sont fournis pour les produits contenant un mélange d'ingrédients, lorsque l'un ou plusieurs de ces ingrédients sont cités dans la dénomination ou mis en évidence d'une façon ou d'une autre. Leur teneur de chaque ingrédient ne peut pas être calculée à partir des indications de poids déjà données.

Par exemple: olives et poivrons présentés dans un liquide de couverture. Dans ce cas, la QUID est requise pour les olives et les poivrons individuellement.

17. L'annexe VIII, point 1 a) ii), du règlement dispose: «1. L'indication quantitative n'est pas requise: a) pour un ingrédient ou une catégorie d'ingrédients: [...] ii) dont la quantité doit déjà obligatoirement figurer sur l'étiquetage en vertu des dispositions de l'Union; [...]».

Les dispositions de l'Union visées au présent point sont énumérées dans le tableau ci-dessous. Il n'y a pas d'obligation d'indiquer la QUID lorsque cette législation prévoit déjà l'indication de quantités d'ingrédients ou de catégories d'ingrédients sur l'étiquette. Toutefois, dans le cas des nectars et des confitures produits avec deux ou plusieurs fruits individuellement mis en évidence sur l'étiquette par des mots ou des images ou encore individuellement inclus dans la dénomination de la denrée alimentaire, la quantité ou le pourcentage de ces ingrédients doit aussi être indiqué.

Directive 1999/4/CE du Parlement européen et du Conseil ⁽¹⁾	Extraits de café et extraits de chicorée (article 2)
Directive 2000/36/CE du Parlement européen et du Conseil ⁽²⁾	Produits de cacao et de chocolat (article 3)
Directive 2001/112/CE du Conseil ⁽³⁾	Jus de fruits et certains produits similaires (article 3, paragraphe 7: teneur en fruits du nectar)
Directive 2001/113/CE du Conseil ⁽⁴⁾	Confitures, gelées et marmelades de fruits, et crème de marrons (article 2)

⁽¹⁾ JO L 66 du 13.3.1999, p. 26.

⁽²⁾ JO L 197 du 3.8.2000, p. 19.

⁽³⁾ JO L 10 du 12.1.2002, p. 58.

⁽⁴⁾ JO L 10 du 12.1.2002, p. 67.

18. L'annexe VIII, point 1 a) iii), du règlement dispose que «[l]'indication quantitative n'est pas requise: a) pour un ingrédient ou une catégorie d'ingrédients: [...] iii) qui est utilisé à faible dose aux fins de l'aromatisation; [...]».

La dérogation doit être comprise comme n'étant pas limitée aux «arômes» au sens du règlement (CE) n° 1334/2008 du Parlement européen et du Conseil ⁽¹⁾: elle s'applique aussi à tout ingrédient (ou catégorie d'ingrédients) utilisé à faible dose pour aromatiser une denrée alimentaire (par exemple ail, herbes ou épices).

La notion de «faible dose» n'est pas définie dans le règlement, et doit faire l'objet d'une appréciation au cas par cas.

Exemples: pain à l'ail, chips aromatisées aux crevettes, chips aromatisées au poulet.

19. L'annexe VIII, point 1 a) iv), du règlement dispose que «[l']indication quantitative n'est pas requise: a) pour un ingrédient ou une catégorie d'ingrédients: [...] iv) qui, tout en figurant dans la dénomination de la denrée alimentaire, n'est pas susceptible de déterminer le choix du consommateur du pays de commercialisation dès lors que la variation de quantité n'est pas essentielle pour caractériser la denrée alimentaire ou de nature à distinguer d'autres denrées similaires; [...]».

Cette disposition prévoit une dérogation à l'obligation de la QUID dans les cas où la quantité d'un ingrédient mentionné dans la dénomination d'une denrée alimentaire n'influence pas la décision d'achat du consommateur.

Cette dérogation s'applique uniquement lorsque le nom de l'ingrédient ou la catégorie d'ingrédients apparaît dans la dénomination de la denrée alimentaire. Elle s'applique également lorsque la formulation utilisée dans la dénomination est répétée sur différentes faces de l'emballage de la denrée alimentaire. Elle ne s'applique pas si la dénomination de l'ingrédient est mise en évidence et notamment lorsqu'elle figure ailleurs que dans la dénomination de la denrée alimentaire, parmi les informations attirant l'attention de l'acheteur sur la présence de cet ingrédient.

À titre indicatif, les types de denrées alimentaires concernées par cette dérogation peuvent être les suivants:

- whiskey ou whisky de malt et produits similaires tels que vodka de céréales,
- liqueurs standards portant dans leur dénomination uniquement l'ingrédient utilisé pour l'aromatisation de l'alcool,
- eaux-de-vie de marc de raisin, eaux-de-vie de fruit, eaux-de-vie (précédées du nom du fruit) obtenues par macération et distillation, Geist (suivi du nom du fruit ou de la matière première utilisée), au sens du règlement (CE) n° 110/2008 du Parlement européen et du Conseil ⁽²⁾, annexe II, points 6, 9, 16 et 17,
- sauce de soja,
- bâtonnets salés,
- bâtonnets aux graines de pavot,
- bâtonnets aux graines de sésame,
- maïs croquant,
- bière de miel.

20. L'annexe VIII, point 1 b), du règlement dispose que «[l']indication quantitative n'est pas requise: b) lorsque des dispositions spécifiques de l'Union déterminent de manière précise la quantité de l'ingrédient ou de la catégorie d'ingrédients sans en prévoir l'indication sur l'étiquetage; [...]».

Il n'existe aucune disposition dans la législation de l'Union prévoyant précisément les quantités d'ingrédients sans en prévoir l'indication sur l'étiquetage. L'annexe VIII, point 1 b), du règlement exige une quantité précise. Par conséquent, il n'y a pas lieu de considérer l'imposition d'une quantité minimale d'un ingrédient comme un motif de dérogation au titre de cette disposition.

21. L'annexe VIII, point 1) c), du règlement dispose: «[l']indication quantitative n'est pas requise: c) dans les cas visés à l'annexe VII, partie A, points 4 et 5.»
22. L'annexe VII, partie A, point 4, du règlement dispose: «Fruits, légumes ou champignons, dont aucun ne prédomine en poids de manière significative et qui sont utilisés en proportions susceptibles de varier, utilisés en mélange comme ingrédients dans une denrée alimentaire. Peuvent être regroupés dans la liste des ingrédients sous la désignation "fruits", "légumes" ou "champignons" suivie de la mention "en proportion variable", immédiatement suivie de l'énumération des fruits, légumes ou champignons présents. Dans ce cas, le mélange est indiqué dans la liste des ingrédients, conformément à l'article 18, paragraphe 1, en fonction du poids de l'ensemble des fruits, légumes ou champignons présents».

⁽¹⁾ JO L 354 du 31.12.2008, p. 34.

⁽²⁾ JO L 39 du 13.2.2008, p. 16.

Dans ce cas, la QUID n'est pas requise pour chacun des composants de ce mélange dont aucun ne prédomine en poids de manière significative et qui sont utilisés en proportions susceptibles de varier.

23. L'annexe VII, partie A, point 5, du règlement dispose: «Mélanges d'épices ou de plantes aromatiques, dont aucune ne prédomine en poids de manière significative. Peuvent être énumérés dans un ordre différent à condition que la liste desdits ingrédients soit accompagnée d'une mention telle que "en proportion variable".»

Dans ce cas, la QUID n'est pas requise pour chacun des composants de ce mélange dont aucun ne prédomine en poids de manière significative.

24. L'annexe VIII, point 2, du règlement dispose que «[l']article 22, paragraphe 1, points a) et b), ne s'applique pas dans le cas: a) d'ingrédients ou de catégories d'ingrédients relevant de la mention "avec édulcorant(s)" ou "avec sucre(s) et édulcorant(s)" lorsque la dénomination de la denrée alimentaire est assortie de cette mention conformément à l'annexe III; ou b) de vitamines ou de sels minéraux ajoutés, lorsque ces substances doivent faire l'objet d'une déclaration nutritionnelle.»

Suivant le même principe, la QUID en ce qui concerne l'article 22, paragraphe 1, points a) et b), ne devrait pas être requise pour les nutriments ajoutés ou autres substances ayant un effet nutritionnel ou physiologique qui constituent les ingrédients entrant dans la composition des compléments alimentaires lorsque les informations nutritionnelles sont fournies conformément à l'article 8 de la directive 2002/46/CE du Parlement européen et du Conseil ⁽¹⁾.

4. Formes d'expression de la QUID

25. L'annexe VIII, point 3 a), du règlement dispose que «[l']indication de la quantité d'un ingrédient ou d'une catégorie d'ingrédients: a) est exprimée en pourcentage et correspond à la quantité du ou des ingrédients au moment de leur mise en œuvre; [...]».

La quantité d'un ingrédient déclarée est calculée sur la base de la recette au moment de l'incorporation des ingrédients, c'est-à-dire selon la même méthode utilisée pour déterminer l'ordre dans la liste des ingrédients (article 18, paragraphe 1, du règlement).

26. L'annexe VIII, point 4, du règlement énumère un certain nombre de dérogations au principe exposé au point 3 a), notamment pour les denrées alimentaires ayant subi une perte d'humidité à la suite de leur traitement, pour les ingrédients volatils et pour les denrées alimentaires et les ingrédients utilisés sous une forme concentrée ou déshydratée.

Plus particulièrement:

27. L'annexe VIII, point 4 a), du règlement dispose: «Par dérogation au point 3: a) pour des denrées alimentaires ayant subi une perte d'humidité à la suite d'un traitement thermique ou autre, la quantité est indiquée en pourcentage correspondant à la quantité du ou des ingrédients utilisés, rapportée au produit fini, sauf lorsque ladite quantité ou la quantité totale de tous les ingrédients mentionnés sur l'étiquetage dépasse 100 %, auquel cas la quantité est indiquée en fonction du poids du ou des ingrédients utilisés pour la préparation de 100 grammes de produit fini;»

La QUID indiquée sur les denrées alimentaires ayant subi une perte d'humidité à la suite de la production (telles que gâteaux, biscuits, tourtes, produits de charcuterie et de salaison à sec) doit se fonder sur la quantité de l'ingrédient au stade du bol mélangeur, exprimée en pourcentage de la quantité du produit fini. Par exemple:

Dans le cas des «biscuits au beurre», dont la QUID est uniquement requise pour le beurre, le calcul doit se faire comme suit:

Poids des ingrédients:

Farine: 100 g

Sucre: 40 g

Beurre: 50 g

Œufs: 10 g

Poids total des ingrédients dans le bol mélangeur: 200 g

Poids total du produit fini après cuisson: 170 g

Calcul de la QUID de beurre en pourcentage: $(50/170) \times 100 = 29,4\%$ de beurre.

Comme le calcul de la QUID de beurre n'excède pas 100 %, cette déclaration doit être exprimée sous la forme d'un pourcentage du produit fini (soit 29,4 %).

⁽¹⁾ JO L 183 du 12.7.2002, p. 51.

Toutefois, dans l'hypothèse où la QUID dépasse 100 % du produit fini, elle doit être fournie sur la base du poids de l'ingrédient ou des ingrédients utilisés pour la préparation de 100 grammes de produit fini. Par exemple:

Pour une salaison sèche (salami) fabriquée à partir de viande de porc, la QUID serait uniquement requise pour la viande de porc, et le calcul devrait être le suivant:

Poids des ingrédients:

Viande de porc: 120 g

Sel: 4,1 g

Lait en poudre: 3 g

Autres ingrédients: 2,9 g

Poids total des ingrédients dans le bol mélangeur: 130 g

Poids total du produit fini: 100 g

Calcul de la QUID de viande de porc en pourcentage: $(120/100) \times 100 = 120\%$ de viande de porc.

Étant donné que le calcul de la QUID de viande de porc dépasse 100 %, le pourcentage doit être remplacé par une indication, sur la base du poids de la viande de porc utilisée pour préparer 100 g de salami (par exemple, l'indication de la QUID pourrait être formulée comme suit: «120 grammes de viande de porc utilisés pour la production de 100 grammes de salami»).

28. L'annexe VIII, point 4 b), du règlement dispose: «Par dérogation au point 3: [...] b) la quantité des ingrédients volatils est indiquée en fonction de leur importance pondérale dans le produit fini;»

L'indication de la QUID pour les ingrédients volatils (par exemple le brandy dans un gâteau ou un pudding) doit se baser sur la quantité de l'ingrédient dans le bol mélangeur exprimée en pourcentage du poids du produit fini.

29. L'annexe VIII, point 4 c), du règlement dispose: «Par dérogation au point 3: [...] c) la quantité des ingrédients utilisés sous une forme concentrée ou déshydratée et reconstitués pendant la fabrication peut être indiquée en fonction de leur importance pondérale avant la concentration ou la déshydratation;»

La dérogation précitée doit être lue en liaison avec l'annexe VII, partie A, point 2, du règlement, qui prévoit: «Ingrédients utilisés sous une forme concentrée ou déshydratée et reconstitués pendant la fabrication. Peuvent être indiqués dans la liste en fonction de leur importance pondérale avant concentration ou déshydratation». À cet égard, lorsqu'un exploitant du secteur alimentaire fournit la liste des ingrédients faisant usage de la disposition de l'annexe VII, partie A, point 2, il doit également indiquer la QUID conformément à la disposition prévue à l'annexe VIII, point 4 c).

30. L'annexe VIII, point 4 d), du règlement dispose: «Par dérogation au point 3: [...] d) lorsqu'il s'agit d'aliments concentrés ou déshydratés auxquels il faut ajouter de l'eau, la quantité des ingrédients peut être indiquée en fonction de leur importance pondérale dans le produit reconstitué.»

La dérogation précitée doit être lue en liaison avec l'annexe VII, partie A, point 3, du règlement, qui dispose: «Ingrédients utilisés dans des denrées alimentaires concentrées ou déshydratées auxquelles il faut ajouter de l'eau. Peuvent être indiqués dans la liste 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". À cet égard, lorsqu'un exploitant du secteur alimentaire fournit la liste des ingrédients faisant usage de la disposition de l'annexe VII, partie A, point 3, il doit également indiquer la QUID conformément à la disposition prévue à l'annexe VIII, point 4 d).

31. La QUID devrait porter sur les ingrédients tels qu'ils figurent dans la liste d'ingrédients. Par exemple, des ingrédients indiqués par des termes tels que «poulet», «lait», «œuf», «banane» doivent être quantifiés sous leur forme crue/entière, du fait que les termes utilisés ne contiennent aucune indication sur un traitement subi et supposent dès lors l'utilisation de la denrée alimentaire crue/entière. Les ingrédients dont les dénominations indiquent qu'ils ont été utilisés autrement que sous leur forme crue/entière, par exemple «poulet rôti», «lait en poudre», «fruits confits», doivent faire l'objet de la mention quantifiée.

32. L'annexe VII, partie A, point 1, du règlement dispose que l'eau ajoutée et les ingrédients volatils doivent être indiqués dans la liste en fonction de leur importance pondérale dans le produit fini. Toutefois, cette règle ne s'applique pas à l'eau ajoutée si elle n'excède pas, en poids, 5 % du produit fini. Cette dérogation ne s'applique pas à la viande, aux préparations de viandes et aux produits de la pêche non transformés, ni aux mollusques bivalves non transformés.

Néanmoins, il faut tenir compte de cette quantité d'eau ajoutée inférieure à 5 % pour le calcul de la QUID des ingrédients d'une denrée alimentaire à laquelle de l'eau a été ajoutée.

33. Les quantités indiquées sur l'étiquetage désignent la quantité moyenne de l'ingrédient ou de la catégorie d'ingrédients à mentionner. Par quantité moyenne, on entend la quantité d'ingrédient ou de catégorie d'ingrédients obtenue en respectant les prescriptions de la recette et les bonnes pratiques de fabrication, compte tenu des variations normales dans le cadre de la production.

5. **Position de la QUID sur l'étiquetage**

34. La QUID fait partie des mentions obligatoires énumérées à l'article 9, paragraphe 1, du règlement et doit obligatoirement être présentée sur l'étiquette conformément aux dispositions de l'article 13 «Présentation des mentions obligatoires».

35. L'annexe VIII, point 3 b), du règlement dispose que «[l']indication de la quantité d'un ingrédient ou d'une catégorie d'ingrédients: [...] b) figure soit dans la dénomination de la denrée alimentaire, soit à proximité immédiate de cette dénomination, ou dans la liste des ingrédients en rapport avec l'ingrédient ou la catégorie d'ingrédients dont il s'agit».

36. Dans le cas des catégories d'ingrédients ne figurant pas à l'annexe VII, partie B, et qui ne peuvent dès lors pas figurer seuls dans la liste des ingrédients, la QUID de ces catégories doit figurer soit dans la dénomination de la denrée alimentaire, soit à proximité immédiate de cette dénomination.

37. Dans le cas de denrées alimentaires exemptées de l'obligation de fournir la liste des ingrédients, l'indication de la QUID doit apparaître soit dans la dénomination de la denrée alimentaire, soit à proximité immédiate de cette dénomination, sauf si la liste des ingrédients est volontairement indiquée sur l'étiquetage, auquel cas la QUID peut figurer dans la liste des ingrédients.
