Arrêté n° 423 CM du 28 avril 1988 portant application de la loi du 1er août 1905 modifiée sur les produits et les services, en ce qui concerne les pâtes alimentaires

Paru in extenso au journal officiel n°18 N du 05/05/1988 à la page 941

Version en vigueur au 26/09/2008

Le Président du gouvernement de la Polynésie française,
Sur le rapport du ministre des affaires économiques, de la consommation, du commerce et de l'industrie ;
Vu la loi n° 84-820 du 6 septembre 1984 portant statut du territoire de la Polynésie française ;
Vu l'arrêté n° 789 PR du 11 décembre 1987 relatif à la composition du gouvernement du territoire ;
Vu la loi modifiée du 1er août 1905, sur les produits et les services et notamment ses articles 11 et 13, ses textes subséquents dont l'arrêté modificatif n ° 558 CM du 20 mai 1986 ;
Vu l'avis du comité technique de coordination des contrôles institué par l'article 9 de la loi modifiée du 1er août 1905 sur les produits et les services ;
Le conseil des ministres en ayant délibéré dans sa séance du 13 avril 1988,

Arrête :

Article 1er

Seuls peuvent porter la dénomination « pâtes alimentaires » les produits prêts à l'emploi culinaire, préparés par pétrissage, sans fermentation, sans adjonction de colorants, ni de substances chimiques, de semoule de blé dur additionnée d'eau potable et soumise à des traitements physiques appropriés tels que tréfilage, laminage, séchage, leur donnant l'aspect consacré par les usages.

Art. 2

Les semoules livrées en vue de la fabrication des pâtes alimentaires doivent être de qualité loyale et marchande et répondre aux caractéristiques ci-après :

a) Taux d'humidité : maximum 14,5 p. 100 avec tolérance d'un point donnant lieu à réfaction de prix ;

b) Taux d'acidité :

Semoule supérieure : maximum 0,05 p. 100 exprimé en acide sulfurique (pourcentage ramené à la matière sèche) ;

Semoule courante : maximum 0,07 p. 100 exprimé en acide sulfurique (pourcentage ramené à la matière sèche).

Les taux d'acidité seront déterminés selon la méthode publiée en annexe du présent arrêté ;

c) Taux de cendres :

Semoule supérieure : taux de cendres 0,80 à 1,10 p. 100, maximum tolérance 10 p. 100 (pourcentage ramené à la matière sèche) ;

Semoule courante : taux de cendres maximum 1,30 p. 100, tolérance 20 p. 100 (pourcentage ramené à la matière sèche).

Ces critères analytiques sont exigibles pendant les 30 jours qui suivent le débarquement.

Art. 3

Les pâtes alimentaires doivent satisfaire aux caractéristiques suivantes :

a) Taux de cendres

Pâtes de qualité supérieure :

Minimum : 0,55 p. 100 (pourcentage ramené à la matière sèche) ;

Maximum : 1,10 p. 100, tolérance 10 p. 100 (pourcentage ramené à la matière sèche).

Pâtes courantes :

Maximum : 1,30 p. 100, tolérance 10 p. 100 (pourcentage ramené à la matière sèche).

b) Taux d'acidité

Pâtes de qualité supérieure :

Maximum : 0,05 p. 100 exprimé en acide sulfurique.

Pâtes courantes :

Maximum : 0,07 p. 100 exprimé en acide sulfurique.

Dans les deux cas, il s'agit d'un pourcentage ramené à la matière sèche et déterminé selon la méthode d'analyse publiée en annexe du présent arrêté.

c) Taux de matière azotées

Pâtes de qualité supérieure :

Minimum : 10,5 p. 100 (pourcentage ramené à la matière sèche) ;

Pâtes courantes :

Minimum : 11 p. 100 (pourcentage ramené à la matière sèche).

d) Taux d'humidité

Maximum : 12,5 p. 100. Toutefois ce maximum ne s'appliquera pas aux pâtes fraîches vendues sous cette dénomination.

Ces critères analytiques sont exigibles pendant le délai de conservation, sauf pour le taux d'humidité qui s'entend départ usine.

Art. 4

Sont autorisées, en ce qui concerne les pâtes alimentaires, les additions suivantes :

Le sel (chlorure de sodium) ;

Les œufs ;

Le gluten, le lai ou le lait écrémé ;

Les légumes frais ;

Les sucs ou extraits de légumes, ainsi que les aromates.

Art. 5

Les pâtes alimentaires dont la dénomination comporte le qualificatif « supérieur » doivent être exclusivement fabriquées avec des semoules de blé dur du type supérieur répondant aux caractéristiques fixées à l'article 2 du présent arrêté.

La dénomination « pâtes alimentaires aux œufs » et, d'une manière générale, toute désignation et tout mode de présentation évoquant l'incorporation d'œufs, ne peuvent être utilisés que pour les pâtes contenant, au minimum, par kilogramme de semoule, 140 grammes d'œufs entiers (coques exclues) ou de jaunes, ou de poids correspondant de poudre d'œufs entiers ou de jaunes.

La dénomination « pâtes alimentaires aux œufs frais » ne peut être utilisée que pour les pâtes contenant, dans les mêmes proportions, des œufs frais, au sens des dispositions réglementaires en vigueur en ce qui concerne le commerce des œufs.

La dénomination « pâtes alimentaires au gluten » ne peut être utilisée que pour les pâtes contenant au moins 20 p. 100 de matières azotées provenant du gluten.

La dénomination « pâtes alimentaires au lait » ou « pâtes alimentaires au lait écrémé » ne peut être utilisée que pour les pâtes additionnées de lait ou de lait écrémé, dans une proportion telle que 100 grammes de pâtes contiennent au moins 1,5 grammes d'extrait sec dégraissé provenant du lait. En cas d'addition d'une proportion inférieure de lait ou de lait écrémé, la dénomination doit être, suivant le cas, à l'exclusion de toute autre, celle de « pâtes alimentaires additionnées de X p. 100 de lait (ou de lait écrémé) », ce pourcentage étant rapporté à la matière sèche dégraissée.

Les pâtes alimentaires auxquelles ont été incorporés des légumes frais doivent être vendues sous la dénomination, « pâtes alimentaires aux ... (nom de légume incorporé) ».

Celles additionnées de sucs, extraits de légumes ou aromates doivent être vendues sous la dénomination : « pâtes alimentaires aromatisées à ... », suivie de l'indication de la nature du légume.

Art. 6

Il est interdit de mettre en vente :

1°) Des pâtes alimentaires contenant plus de 12,5 p. 100 d'eau, à l'exception, toutefois, des pâtes fraîches vendues sous cette dénomination ;

2°) Des pâtes alimentaires dont la teneur en acidité est supérieure au maximum fixé à l'article 3 du présent arrêté.

Art. 7

Les matières premières céréalières détenues dans les locaux servant à la fabrication des pâtes alimentaires devront comporter un étiquetage permettant d'identifier leur provenance ainsi que la nature de ces produits et le poids net contenu dans l'emballage.

Est interdite dans ces locaux toute détention, sans motifs légitimes, de matières céréalières autres que celles autorisées pour la préparation des pâtes alimentaires.

Art. 8

A l'exception des pâtes aux œufs vendues fraîches, les autres catégories de pâtes alimentaires ne peuvent être mises en vente qu'en emballages.

Dans les cas d'emballages transparents, ces derniers doivent être exempts de coloration.

Art. 9

Les emballages renfermant des pâtes alimentaires doivent comporter en caractères lisibles, soit par impression directe, soit au moyen d'une étiquette en langue française et éventuellement en langue tahitienne, les mentions suivantes, sans préjudice des dispositions des textes réglementaires en vigueur comportant des obligations complémentaires :

1) la dénomination de vente « pâtes alimentaires » et s'il y a lieu, en complément de cette dénomination, les qualificatifs et indications prévus à l'article 5 ci-dessus ; toutefois, les termes « pâtes alimentaires » peuvent être remplacés par le nom, consacré par l'usage, d'une catégorie de pâtes correspondant à une certaine forme, tels que « macaroni, nouilles, vermicelle ».

2) le nom ou la raison sociale et l'adresse ou le siège social du fabricant ;

3) le poids net exprimé en unités de mesures légales en France ;

4) la liste des ingrédients dans l'ordre décroissant de leur importance pondérale au moment de leur mise en œuvre, et notamment l'indication de présence éventuelle de sel ;

5) la date jusqu'à laquelle la denrée conserve ses propriétés spécifiques ainsi que l'indication des conditions particulières de conservation.

Art. 10

Les pâtes alimentaires conditionnées en préemballages par quantité nominale comprise entre 125 grammes inclus et 10 kilogrammes inclus, et non destinées exclusivement à l'usage professionnel, ne peuvent être importées, détenues en vue de la vente ou vendues que dans des emballages renfermant les quantités nominales suivantes, exprimées en utilisant comme unité de mesure le gramme ou le kilogramme :

125, 250, 500, 1.000, 1.500, 2.000, 3.000, 4.000, 5.000, 10.000 (valeurs exprimées en grammes).

Lorsqu'un emballage collectif est constitué de deux ou plusieurs préemballages individuels, la gamme de valeurs ci-dessus s'applique aux préemballages individuels.

Lorsqu'un préemballage est constitué de deux ou plusieurs emballages individuels qui ne sont pas destinés à être vendus individuellement, la gamme de valeurs ci-dessus s'applique au préemballage.

Art. 11 *Rédaction issue de Loi du Pays n° 2008-12 du 26 septembre 2008*

Les infractions aux dispositions du présent arrêté sont punies des peines prévues par la loi du pays n° 2008-12 du 26 septembre 2008, sans préjudice des peines plus graves prévues par la ladite loi.

Art. 12

Le ministre des affaires économiques, de la consommation, du commerce et de l'industrie, le ministre de la santé, de l'environnement et de la recherche scientifique et le ministre de l'agriculture, de l'artisanat traditionnel et du patrimoine culturel sont chargés, chacun en ce qui le concerne, de l'exécution du présent arrêté qui sera publié au Journal officiel de la Polynésie française.

Fait à Papeete, le 28 avril 1988.
Alexandre LEONTIEFF

Par le Président du gouvernement du territoire :
Le ministre des affaires économiques, de la consommation, du commerce et de l'industrie,

Patrick REVAULT

Le ministre de la santé, de l'environnement et de la recherche scientifique,
Jacqui DROLLET

Le vice-président, ministre de l'agriculture, de l'artisanat traditionnel et du patrimoine culturel,
Georges KELLY

Annexe - Méthode de détermination du taux d'acidité des semoules de blé dur et de pâtes alimentaires

Voir toutes les modifications dans le temps :

- Arrêté n° 423 CM du 28 avril 1988, JOPF n° 18 N du 05/05/1988 à la page 941
- Loi du Pays n° 2008-12 du 26 septembre 2008, JOPF n° 45 NS du 26/09/2008 à la page 1642

Annexe - Méthode de détermination du taux d'acidité des semoules de blé dur et de pâtes alimentaires

Le prélèvement des échantillons soumis à l'analyse devra être opéré dès la réception de la marchandise.

Opérations préalables

Broyer sans échauffement 100 grammes de semoules de blé dur ou de pâtes alimentaires jusqu'à l'obtention d'une poudre dont 50 grammes au minimum passent au travers d'un tamis 120 ;

Homogénéiser cette dernière portion et déterminer sur elle tout d'abord l'humidité sur 5 grammes, à l'étuve réglée à 100-103 jusqu'à poids constant.

Il est indispensable de poursuivre les opérations sans discontinuer, aussitôt le broyage effectué.

Détermination du taux d'acidité

Le titrage sera fait aux environs de 20° sur la macération d'une prise d'essai de 5 grammes dans 30 ml d'alcool à 95° (degré préalablement vérifié).

Introduire 5 grammes du produit pulvérulent dans un tube en matière plastique de 50 ml, y ajouter 30 ml d'alcool à 95°. Agiter les tubes hermétiquement clos au culbuteur (qui doit être réglé de façon que le produit pulvérulent reste toujours en suspension) pendant une heure. Laisser reposer pendant vingt-quatre heures. Puis agiter à nouveau cinq minutes au culbuteur. Centrifuger dix minutes à la vitesse de 4.500 tours à la minute.

Prendre à la pipette 20 ml de la macération alcoolique, les introduire dans une fiole conique (Erlenmyer) de 100 ml et sans dilution préalable, ajouter 5 gouttes d'une solution de phénolphtaléine (1 gramme pour 100 ml à 95°), titrer avec KOH N/20 jusqu'à coloration rose pâle persistant dix secondes ; soit n’ ml la quantité de soude employée.

Déterminer l'acidité de 20 ml de l'alcool à 95° utilisé pour effectuer la macération ; soit n ml la quantité de soude employée. L'acidité en ml N rapportée à 100 grammes du produit pulvérulent est donnée par la formule : 1,5 (n' - n).

Exprimer les résultats sur produit sec et en acide sulfurique.