

Décret n°93-1074 du 13 septembre 1993
Décret pris pour l'application de la loi du 1er août 1905 en ce qui concerne certaines
catégories de pains
Version consolidée au 8 octobre 1997 - version JO initiale

Le Premier ministre,

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

Vu la loi du 1er août 1905 modifiée sur les fraudes et falsifications en matière de produits ou de services, notamment son article 11, ensemble le décret du 22 janvier 1919 pris pour l'application de ladite loi ;

Vu le décret n° 84-1147 du 7 décembre 1984 modifié portant application de la loi du 1er août 1905 sur les fraudes et falsifications en matière de produits ou de services en ce qui concerne l'étiquetage et la présentation des denrées alimentaires ; Vu le décret n° 89-674 du 18 septembre 1989 relatif aux additifs pouvant être employés dans les denrées destinées à l'alimentation humaine ;

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

Article 1

Peuvent seuls être mis en vente ou vendus sous la dénomination de : "pain maison" ou sous une dénomination équivalente les pains entièrement pétris, façonnés et cuits sur leur lieu de vente au consommateur final. Toutefois, cette dénomination peut également être utilisée lorsque le pain est vendu au consommateur final, de façon itinérante, par le professionnel qui a assuré sur le même lieu les opérations de pétrissage, de façonnage et de cuisson.

Article 2

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

2° Être fermentée à l'aide de levure de panification (*Saccharomyces cerevisiae*) et de levain, au sens de l'article 4 du présent décret, ou de l'un seulement de ces agents de fermentation alcoolique panaire ;

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

- a) 2 p. 100 de farine de fèves ;
- b) 0,5 p. 100 de farine de soja ;
- c) 0,3 p. 100 de farine de malt de blé.

Article 3

Modifié par Décret n°97-917 du 1 octobre 1997 art. 1 (JORF 8 octobre 1997).

Peuvent seuls être mis en vente ou vendus sous une dénomination comportant la mention complémentaire "au levain" les pains définis aux articles 1er et 2 et présentant un potentiel hydrogène (pH) maximal de 4,3 et une teneur en acide acétique endogène de la mie d'au moins 900 parties par million.

Article 4

Le levain est une pâte composée de farine de blé et de seigle, ou de l'un seulement de ces deux ingrédients, d'eau potable, éventuellement additionnée de sel, et soumise à une fermentation naturelle acidifiante, dont la fonction est d'assurer la levée de la pâte.

Le levain renferme une micro-flore acidifiante constituée essentiellement de bactéries lactiques et de levures. Toutefois, l'addition de levure de panification (*Saccharomyces cerevisiae*) est admise dans la pâte destinée à la dernière phase du pétrissage, à la dose maximale de 0,2 p. 100 par rapport au poids de farine mise en oeuvre à ce stade.

Le levain peut faire l'objet d'une déshydratation sous réserve que le levain déshydraté contienne une flore vivante de bactéries de l'ordre d'un milliard de bactéries alimentaires et d'un à dix millions de levures par gramme. Après réhydratation, et, éventuellement, addition de levure de panification (*Saccharomyces cerevisiae*) dans les conditions prévues à l'alinéa précédent, il doit être capable d'assurer une levée correcte du pâton.

Le levain peut faire l'objet d'un ensemencement de micro-organismes autorisés par arrêté du ministre de l'agriculture et du ministre chargé de la consommation, pris après avis de la commission de technologie alimentaire créée par le décret n° 89-530 du 28 juillet 1989 portant création de la commission de technologie alimentaire.

Article 5

L'article 2 du décret n° 63-720 du 13 juillet 1963 relatif à la composition des farines de blé, de seigle et de méteil et le décret n° 67-584 du 18 juillet 1967 fixant la définition du pain de consommation courante pris en application de l'article 13 (c) de la loi n° 66-10 du 6 janvier 1966 portant réforme des taxes sur le chiffre d'affaires et diverses dispositions d'ordre financier sont abrogés.

Article 6

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.