



Mise en marché
Décembre 2013

Nouvelle grille de segmentation : Les évolutions

Suite aux travaux réalisés par la Commission Qualité, la grille de segmentation culinaire applicable à la pomme de terre de conservation a été mise à jour. Elle repose sur la réglementation française (Code de la consommation, articles L121-1 à L121-7 et L213-1), selon laquelle des allégations non justifiées par la nature du produit peuvent être considérées comme une pratique commerciale trompeuse. Il est donc de la responsabilité du metteur en marché d'apporter ces justifications.

La grille de classification constitue des recommandations interprofessionnelles sur les caractéristiques techniques requises pour attribuer une allégation culinaire à un lot de pommes de terre de consommation. Elle a pour objectif de faciliter l'orientation des lots dans le respect de ces exigences techniques, en s'appuyant sur des tests fiables, garantissant ainsi une bonne qualité de produit aux consommateurs.

Cette nouvelle version reprend uniquement les modes de cuisson de la pomme de terre les plus utilisés (frites, four, vapeur/à l'eau/rissolées/sautées). Les notions de préparation et de recettes ont été supprimées, car trop subjectives pour permettre d'établir des recommandations techniques fiables. Certaines renvoient de plus sans équivoque à des modes de cuisson (salade, raclette,...).

Une seule modification a été apportée dans les recommandations techniques, concernant le taux de matière sèche minimal préconisé pour l'allégation « four », qui passe de 18 à 17 %.

Ces allégations sont bien sûr non exhaustives. Il conviendra donc à chaque opérateur, pour toute autre allégation culinaire, de pouvoir justifier la mise en avant de son produit.

La cuisson en emballage micro-ondable fait actuellement l'objet d'une étude par les commissions du CNIPT afin de déterminer les caractéristiques techniques recommandées.

La version 2013 est applicable à partir du 1^{er} janvier 2014.

Il est important enfin de noter que cet outil est d'application volontaire. Les opérateurs ont donc le choix de s'y référer ou pas. Toutefois, s'ils choisissent de s'y référer, ils doivent alors, dans un souci normal de cohérence, l'appliquer dans la totalité de ses dispositions.

Vous retrouverez la grille de classification sur notre site internet www.cnipt.fr et le service Qualité du CNIPT reste à votre disposition pour toute précision complémentaire.