

VEILLE RÉGLEMENTAIRE

Qualité

Fiche VRE.40

Conformité produit

Arrêté du 3 mars 1997 relatif au commerce de la pomme de terre de conservation et de la pomme de terre primeur

Arrêté du 18 février 2009 portant modification de la date limite de commercialisation des pommes de terre de primeur

Accord interprofessionnel du 8 janvier 2019 relatif au calibre maximum de commercialisation des pommes de terre de conservation, applicable pour les campagnes 2018-2019, 2019-2020 et 2020-2021, soit du 01/08/2018 au 31/07/2021

Accord interprofessionnel du 8 janvier 2019 relatif à la justification de l'allégation culinaire « frites » seule ou associée à d'autres allégations culinaires sur les lots de pommes de terre de conservation, applicable pour les campagnes 2018-2019, 2019-2020 et 2020-2021, soit du 01/08/2018 au 31/07/2021

Les produits commercialisés doivent être conformes à la protection des consommateurs. Dès sa première mise sur le marché, l'entreprise doit s'assurer que le produit est conforme et doit pouvoir le justifier grâce aux vérifications et contrôles effectués.

1. Généralités

Les tubercules qui sont concernés par cette fiche sont les tubercules de pommes de terre issues de *Solanum tuberosum* L. et ses hybrides **destinés au marché du frais**.

Les pommes de terre doivent être répertoriées dans un Catalogue (Catalogue officiel des espèces et variétés de plantes cultivées en France, Catalogue commun des variétés des espèces de plantes agricoles).

Les pommes de terre de primeur (ou nouvelles) sont des pommes de terre récoltées avant leur complète maturité et commercialisées avant le 15 août et peu après leur arrachage, dont la peau peut être enlevée aisément sans épluchage. Elles sont inaptes à la longue conservation.

A l'inverse les pommes de terre de conservation sont des pommes de terre mures, aptes au stockage.

Les matériaux au contact des pommes de terre doivent être conformes. (Cf Fiche VRE.45 Les matériaux au contact des aliments).

Le présent document a été rédigé dans un but informatif par le CNIPT. Toutes les positions, informations et données présentées sont censées être exactes et précises, mais ne comportent ni garantie ni responsabilité, explicite ou implicite, d'aucune espèce. Toute erreur ou omission ne saurait engager la responsabilité de l'interprofession. Seuls les textes réglementaires, publiés aux Journaux Officiels, français ou communautaires, font foi.

Date de MAJ : Août 2019

1/6

2. Qualité des pommes de terre

2.1. Aspect

Les tubercules doivent être :

- d'aspect normal, en fonction de la variété (on prend en compte l'année et la zone de production) ;
- entiers (sans ablation ou atteinte qui en altère l'intégrité) ;
- sains (sans pourriture ni altérations les rendant impropres à la consommation) ;
- fermes ;
- non éclatés (sans crevasse de croissance) ;
- à peau bien formée (pour les pommes de terre de conservation) ;
- pratiquement propres (sans matières étrangères visibles, notamment sans terre adhérente pour les pommes de terre lavées) ;
- sans dommages dus à la chaleur ou au gel ;
- sans verdissement ;
- sans défauts internes graves ;
- non germés ;
- sans humidité extérieure anormale ;
- sans odeur et/ou sans saveur étrangères.

Les pommes de terre sont soigneusement récoltées.

L'état des pommes de terre doit leur permettre de supporter un transport et une manutention afin d'arriver dans de bonnes conditions à destination.

Ces exigences sont valables pour la vente directe du producteur au consommateur.

2.2. Catégorie

Les pommes de terre sont classées en deux catégories :

- catégorie I : pommes de terre de forme régulière et aspect convenable, seulement quelques légers défauts respectant les limites de défauts définies pour cette catégorie en annexes de l'arrêté du 03/03/1997 ;
- catégorie II : les pommes de terre ne pouvant entrer dans la catégorie I et pouvant avoir certains défauts (forme, aspect, coloration, défaut superficiel, légers défauts internes) respectant les limites de défauts définies pour cette catégorie en annexes de l'arrêté du 03/03/1997.

2.3. Calibrage

C'est la maille carrée qui est utilisée.

Pour les pommes de terre de conservation :

- calibre minimal = 35mm pour les pommes de terre de consommation. Pas de calibre minimal défini pour les pommes de terre de consommation à chair ferme.

Le présent document a été rédigé dans un but informatif par le CNIPT. Toutes les positions, informations et données présentées sont censées être exactes et précises, mais ne comportent ni garantie ni responsabilité, explicite ou implicite, d'aucune espèce. Toute erreur ou omission ne saurait engager la responsabilité de l'interprofession. Seuls les textes réglementaires, publiés aux Journaux Officiels, français ou communautaires, font foi.

Date de MAJ : Août 2019

2/6

Exception : à partir de 28mm, les pommes de terre de consommation peuvent être commercialisées comme « grenaille à éplucher » et sont destinées aux collectivités, aux restaurants et aux entreprises qui épluchent les pommes de terre avant la vente aux consommateurs.

- homogénéité = 30mm d'écart au maximum entre le tubercule le plus gros et le tubercule le plus petit dans un sac de 5kg ou moins.
- répartition des calibres en cas de dénomination des calibres avec la mention « X mm et plus (ou +) ». Cette dénomination est autorisée uniquement sur les pommes de terre de consommation :

CALIBRE	NOMBRE MAXIMUM de tubercules au kg
35mm et plus	14
40mm et plus	12
45mm et plus	10
50mm et plus	8

Les colis et les lots dont le nombre de tubercules au kg est supérieur à celui indiqué ci-dessus doivent comporter l'indication des calibres minimal et maximal.

- calibre maximum : 75 mm **pour les campagnes 2018-2019, 2019-2020 et 2020-2021**, sauf pour les pommes de terre :
 - o de primeur ;
 - o de conservation vendues aux collectivités, restaurants, entreprises de transformation ;
 - o de conservation d'origine France destinées au commerce hors France.

Pour les pommes de terre de primeur :

- calibre minimal = 28mm (entre 17 et 28mm = « grenaille »)
- homogénéité = 30mm d'écart au maximum entre le tubercule le plus gros et le tubercule le plus petit dans un sac de 5kg ou moins.

Ces exigences sont valables pour la vente directe du producteur au consommateur.

2.4. Critères techniques pour l'allégation culinaire « frites »

Afin de limiter la formation d'acrylamide (voir fiche VRE.41 « Bonnes pratiques d'hygiène »), les lots de pommes de terre commercialisés avec l'allégation culinaire « frites », seule ou associée à d'autres allégations culinaires, doivent respecter les exigences définies dans l'Accord interprofessionnel relatif à la justification de l'allégation culinaire « frites » seule ou associée à d'autres allégations culinaires sur les lots de pommes de terre de conservation du 28 mai 2019, soit :

- Pommes de terre de conservation de catégorie I ou II
- Calibre entre 50 et 75 mm
- Matière sèche comprise entre 18,5 % et 23 %, avec une tolérance de +/- 0,5 %
- Respect d'un des critères suivants, au choix :
 - o indice de coloration à la friture (IC) inférieur ou égal à 3,2, et aucune frite dans la classe 5 (méthode obligatoire : Protocole d'Evaluation Culinaire des Pommes de Terre – Coloration à la friture (SPE003))
 - o taux de glucose dans le jus inférieur ou égal à 0,40%, à multiplier par 0,8 pour estimer la valeur dans le poids frais (méthode obligatoire : Gluco-LIS Blue®)

Le présent document a été rédigé dans un but informatif par le CNIPT. Toutes les positions, informations et données présentées sont censées être exactes et précises, mais ne comportent ni garantie ni responsabilité, explicite ou implicite, d'aucune espèce. Toute erreur ou omission ne saurait engager la responsabilité de l'interprofession. Seuls les textes réglementaires, publiés aux Journaux Officiels, français ou communautaires, font foi.

Date de MAJ : Août 2019

3/6

Pour chaque lot commercialisé avec une allégation culinaire « frites », la conformité avec la totalité de ces exigences doit pouvoir être justifiée.

Les contrôles doivent être effectués :

- pour les lots commercialisés dans le mois suivant la récolte : dans les 15 jours qui précèdent le conditionnement ;
- sinon dans les 30 jours qui précèdent le conditionnement.

Le guide CNIPT d'accompagnement technique dans le cadre de cet accord interprofessionnel contient des recommandations sur la sélection de la variété et sur les conditions de stockage et de conservation.

3. Tolérances sur la conformité du produit

Pour les pommes de terre de catégorie I :

- 6% en poids de pommes de terre de conservation (4% pour les pommes de terre de primeur) non conformes à la catégorie I mais conformes à la catégorie II ou exceptionnellement admises dans cette dernière
- 1% en poids de tubercules avec pourriture humide ou sèche parmi les 6% (ou 4%)
- 2% en poids de tubercules avec verdissement parmi les 6% (ou 4%)
- 2% en poids de déchets (terre adhérente maximum 1%, terre non adhérente, germes non adhérents, corps étrangers), seulement pour les pommes de terre non lavées
- 2% en poids d'autres variétés que celle normalement dans le colis, ou dans le lot dans le cas de présentation en vrac
- 3% en poids de pommes de terre pour le calibre (minimum 28mm pour les pommes de terre de conservation et minimum 15 mm pour les pommes de terre de primeur)

Pour les pommes de terre de catégorie II :

- 8% en poids de pommes de terre de conservation (6% pour les pommes de terre de primeur) non conformes aux catégories I et II sauf si impropres à la consommation ; 10% pour les pommes de terres vendues directement par les producteurs aux consommateurs
- 1% en poids de tubercules avec pourriture humide ou sèche parmi les 8% (ou 6%)
- 2% en poids de tubercules avec verdissement parmi les 8% (ou 6%)
- 2% en poids de déchets (terre adhérente maximum 1%, terre non adhérente, germes non adhérents, corps étrangers), seulement pour les pommes de terre non lavées
- 3% en poids de pommes de terre pour le calibre (minimum 28mm pour les pommes de terre de conservation et minimum 15 mm pour les pommes de terre de primeur)
- 2% en poids d'autres variétés que celle normalement dans le colis, ou dans le lot dans le cas de présentation en vrac

Pour les deux catégories, il est possible d'avoir une dérogation temporaire en ce qui concerne le calibre en fonction de conditions particulières de production ou de marché.

Les exigences concernant la catégorie II sont valables pour la vente directe du producteur au consommateur. Cela n'empêche pas le producteur de vendre des pommes de terre de catégorie I conformes s'il en a envie.

Le présent document a été rédigé dans un but informatif par le CNIPT. Toutes les positions, informations et données présentées sont censées être exactes et précises, mais ne comportent ni garantie ni responsabilité, explicite ou implicite, d'aucune espèce. Toute erreur ou omission ne saurait engager la responsabilité de l'interprofession. Seuls les textes réglementaires, publiés aux Journaux Officiels, français ou communautaires, font foi.

Date de MAJ : Août 2019

4/6

4. Présentation du produit

La présentation doit être homogène dans chaque colis, ou dans chaque lot en cas de présentation en vrac : les pommes de terre doivent avoir les mêmes origines, variété, qualité et calibre. La partie apparente du contenu du colis, ou du lot dans le cas de présentation en vrac, est représentative de tout le reste.

Le conditionnement des pommes de terre doit assurer une protection convenable aux pommes de terre. On ne doit pas utiliser de matériaux qui ont déjà servi et sales. Il ne faut pas que les matériaux puissent causer d'altérations externes ou internes au produit.

Les encres et les colles utilisées ne doivent pas être toxiques.

Les emballages doivent être propres, en bon état et appropriés, et permettre aux pommes de terre une aération suffisante.

5. Marquage du produit

5.1 Pour les pommes de terre emballées

L'étiquette, lisible, compréhensible, indélébile et bien fixée, doit porter les indications suivantes :

- identification de l'entreprise (nom ou raison sociale, adresse emballer et/ou expéditeur ou vendeur au sein de l'UE) ;
- nature du produit (exemples : pommes de terre de primeur ou pommes de terre nouvelles, pommes de terre de consommation, pomme de terre de consommation à chair ferme) et le nom de la variété ;
- origine du produit (pays, éventuellement zone de production ou appellation) ;
- catégorie ;
- calibre : calibre minimal avec calibre maximal ou « et plus » ou mention (exemples : « grenaille à éplucher », « grenaille ») ;
- indication du lot ;
- poids net ;
- « traité contre la germination », le cas échéant ;
- le numéro opérateur (ou N° OP).

Facultatif : utilisation culinaire, conditions d'entreposage, etc.

5.2 Pour les pommes de terre en vrac

Les informations ci-dessus doivent être données sur un document accompagnant le lot.

5.3 Lors de la vente au détail

Les informations que l'on doit retrouver sur la pancarte sont les suivantes :

- nature du produit (exemples : pommes de terre de primeur ou pommes de terre nouvelles, pommes de terre de consommation, pomme de terre de consommation à chair ferme) et le nom de la variété ;
- origine du produit (pays, éventuellement zone de production ou appellation) ;

Le présent document a été rédigé dans un but informatif par le CNIPT. Toutes les positions, informations et données présentées sont censées être exactes et précises, mais ne comportent ni garantie ni responsabilité, explicite ou implicite, d'aucune espèce. Toute erreur ou omission ne saurait engager la responsabilité de l'interprofession. Seuls les textes réglementaires, publiés aux Journaux Officiels, français ou communautaires, font foi.

- catégorie ;
- calibre : calibre minimal avec calibre maximal ou « et plus » ou mention (exemples : « grenaille à éplucher », « grenaille ») ;
- « traité contre la germination », le cas échéant ;
- le numéro opérateur (ou N° OP).

5.4 A tous les stades de la commercialisation

Les documents commerciaux et les factures doivent avoir comme informations :

- identification de l'entreprise (nom ou raison sociale, adresse emballer et/ou expéditeur ou vendeur au sein de l'UE) ;
- nature du produit (exemples : pommes de terre de primeur ou pommes de terre nouvelles, pommes de terre de consommation, pomme de terre de consommation à chair ferme) et le nom de la variété ;
- origine du produit (pays, éventuellement zone de production ou appellation) ;
- catégorie ;
- calibre : calibre minimal avec calibre maximal ou « et plus » ou mention (exemples : grenaille à éplucher, grenailles) ;
- « traité contre la germination », le cas échéant ;
- le numéro opérateur (ou N° OP).

6. Fraudes

Toute fraude (tromperie, falsifications,...) peut être punie d'emprisonnement et/ou d'amendes. Les fraudes peuvent être de toutes sortes : la nature du produit, son origine, sa qualité, son usage culinaire, son poids, ou encore les instruments de mesures qui sont inexacts, etc. Le fait que le produit soit dangereux pour la santé du consommateur est d'autant plus punissable.

7. Organismes génétiquement modifiés

Les OGM en pommes de terre ne sont pas autorisés en France.

LIEN UTILE :

Guide d'interprétation de l'arrêté du 3 mars 1997 et autres documents d'interprétation (étiquetage, etc.) : www.cnipt.fr/réglementation/

Catalogues français des variétés: <https://www.geves.fr/catalogue/>

Catalogue européen des variétés :

https://ec.europa.eu/food/plant/plant_propagation_material/plant_variety_catalogues_databases/search/public/index.cfm?event=SearchForm&ctl_type=A

Le présent document a été rédigé dans un but informatif par le CNIPT. Toutes les positions, informations et données présentées sont censées être exactes et précises, mais ne comportent ni garantie ni responsabilité, explicite ou implicite, d'aucune espèce. Toute erreur ou omission ne saurait engager la responsabilité de l'interprofession. Seuls les textes réglementaires, publiés aux Journaux Officiels, français ou communautaires, font foi.

Date de MAJ : Août 2019

6/6