Comité National Interprofessionnel de la Pomme de Terre

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

APPLICABLE POUR LES CAMPAGNES 2019-2020, 2020-2021 ET 2021-2022
SOIT DU 1ER AOÛT 2019 AU 31 JUILLET 2022

Cette version annule et remplace celle du 8 janvier 2019

Ct A.M

Table des matières

PRÉAMBULE 3

ARTICLE I. ANNULATION DE L'ACCORD DU 8 JANVIER 2019 3

ARTICLE II. CHAMP D'APPLICATION 3

ARTICLE III. EXIGENCES TECHNIQUES ET CRITÈRES D'ACCEPTATION 4

ARTICLE IV. ALLÉGATION À L'INITIATIVE DU FOURNISSEUR DE PRODUITS FINIS 5

SECTION 4.01 IDENTIFICATION DU FOURNISSEUR 5
SECTION 4.02 JUSTIFICATION DE L'ALLÉGATION 5

ARTICLE V. ALLÉGATION À L'INITIATIVE DU POINT DE VENTE 6

SECTION 5.01 JUSTIFICATION DE L'ALLÉGATION 6
SECTION 5.02 EXONÉRATION DE LA JUSTIFICATION 6

ARTICLE VI. EXIGENCES APPLICABLES AUX DISTRIBUTEURS 7

SECTION 6.01 ASPECT ET PRÉSENTATION DES POMMES DE TERRE 7

ARTICLE VII. VÉRIFICATION DE L'APPLICATION DE L'ACCORD INTERPROFESSIONNEL 7

ARTICLE VIII. GESTION DES RÉSULTATS 8

SECTION 8.01 INFORMATION DES RÉSULTATS 8
SECTION 8.02 COMMISSION DE SURVEILLANCE SECTION FRITABILITÉ 8
SECTION 8.03 SANCTIONS 9
(A) ACCORD TRANSACTIONNEL 9
(B) SAISIE DU TRIBUNAL D'INSTANCE 9

ARTICLE IX. SIGNATURE 9

A.M

Préambule

La filière de la pomme de terre de consommation se préoccupe de la sécurité alimentaire des consommateurs français. Ainsi, par le présent accord interprofessionnel, le CNIPT accompagne la profession en ce sens et associe l'allégation "frites" à des critères de maîtrise technique.

L'acrylamide est un composé organique à faible poids moléculaire, très soluble dans l'eau, susceptible d'accroître le risque de développer un cancer pour les consommateurs dans tous les groupes d'âge. L'acrylamide se forme à partir des constituants naturellement présents dans certaines denrées alimentaires que sont l'asparagine et les sucres, lorsque ces denrées sont préparées à des températures généralement supérieures à 120°C et à faible humidité. Il se forme principalement dans les denrées alimentaires riches en glucides cuites au four ou frites — dont les matières premières contiennent ses précurseurs — telles que les pommes de terre.

En vue d'atteindre des teneurs en acrylamide qui soient aussi faibles que raisonnablement possibles, le présent accord interprofessionnel défini des mesures d'atténuation qui se traduisent par des critères techniques précis.

D'autre part, conformément à l'article L121-2 du Code de la consommation, le respect des critères techniques décrits dans le présent accord interprofessionnel justifie l'utilisation de l'allégation "frites".

Article I. Annulation de l'accord du 8 janvier 2019

Le présent accord interprofessionnel annule et remplace le précédent accord signé le 8 janvier 2019 portant sur le même objet et couvrant les campagnes 2018/2019 à 2020/2021.

Article II. Champ d'application

Cet accord interprofessionnel s'applique, de manière cumulative, aux pommes de terre de conservation :

- à l'état brut et destinées à être livrées à l'état frais aux clients ou aux consommateurs ;
- issues de l'agriculture conventionnelle ou biologique ;
- d'origine France et/ou conditionnées dans une entreprise implantée en France ;
- commercialisées en France sur le marché de détail ;
- avec une allégation culinaire "Frites" seule ou associée à d'autres allégations culinaires.

NB : Les images, représentations graphiques, le texte ainsi que les pictogrammes sont considérés comme allégations.

Cet accord interprofessionnel ne s'applique pas aux pommes de terre de primeur produites en France ou non.

A.M

Article III. Exigences techniques et critères d'acceptation

1. Nature du produit

Pomme de terre de conservation.

2. Qualité du tubercule

Le lot doit être conforme à la catégorie étiquetée (I ou II) selon l'arrêté de commercialisation du 3 mars 1997 relatif à la commercialisation des pommes de terre de primeur et des pommes de terre de conservation.

3. Calibre

Le calibre est déterminé à la maille carrée. Il doit être compris dans la fourchette 50 – 75 mm.
Le choix du calibre est libre dans cette fourchette.

4. Indice de coloration et taux de glucose dans le jus

	AU CHOIX	
	Indice de coloration à la friture (IC)	***Taux de glucose dans le jus***
Méthode obligatoire	Protocole d'Évaluation Culinaire des Pommes de Terre – Coloration à la friture (SPE003)	Gluco-LIS Blue®
Critères d'acceptation	➢ Indice de coloration (IC) inférieur ou égal à **3,2** ➢ Aucune frite dans la classe 5	Inférieur ou égal à **0,40 %** *(à multiplier par 0,8 pour estimer la valeur dans le poids frais)*

5. Matière sèche

Valeur comprise entre 18,5 % et 23 % avec une tolérance de ± 0,5%.

A.M

Article IV. Allégation à l'initiative du fournisseur de produits finis

Section 4.01 Identification du fournisseur

Le fournisseur sera identifié soit :

- par son numéro opérateur, dont la présence est obligatoire sur chaque conditionnement selon les règles interprofessionnelles en vigueur ;
- par sa raison sociale, mention obligatoire selon l'arrêté du 3 mars 1997 relatif à la commercialisation des pommes de terre de primeur et des pommes de terre de conservation.

Section 4.02 Justification de l'allégation

Pour chaque lot commercialisé avec une allégation culinaire "frites" seule ou associée à d'autres allégations culinaires, le fournisseur doit pouvoir justifier de la conformité du lot à la totalité des exigences du présent accord interprofessionnel.

Les contrôles doivent être réalisés dans les 30 jours qui précédent la date de conditionnement. Néanmoins, pour les lots commercialisés dans le mois suivant la récolte avec une allégation culinaire "frites" seule ou associée à d'autres allégations culinaires, les contrôles doivent être réalisés dans les 15 jours qui précèdent la date de conditionnement.

Les critères d'acceptabilité et, le cas échéant, les méthodes de contrôles obligatoires sont définis dans **l'article III - Exigences techniques et critères d'acceptation**.

A.M

Article V. Allégation à l'initiative du point de vente

Section 5.01 Justification de l'allégation

Lorsque le point de vente prend l'initiative d'attribuer l'allégation culinaire "frites" seule ou associée à d'autres allégations culinaires à un lot de pommes de terre commercialisé en pré-emballé ou en vrac, il doit pouvoir justifier de la conformité du lot à la totalité des exigences du présent accord interprofessionnel.

Les contrôles doivent être réalisés dans les 30 jours qui précédent la date de conditionnement. Néanmoins, pour les lots commercialisés dans le mois suivant la récolte avec une allégation culinaire "frites" seule ou associée à d'autres allégations culinaires, les contrôles doivent être réalisés dans les 15 jours qui précèdent la date de conditionnement.

Les critères d'acceptabilité et, le cas échéant, les méthodes de contrôles obligatoires sont définis dans **l'article III - Exigences techniques et critères d'acceptation.**

Section 5.02 Exonération de la justification

Le point de vente peut être exonéré de la justification de l'allégation décrite dans la **Section 4.02 de l'article IV** si et seulement si :

- pour les pommes de terre commercialisées pré-emballées, l'allégation "frites" seule ou associée à d'autres allégations culinaires est également présente sur l'emballage du produit ;

- pour les pommes de terre commercialisées en vrac, le point de vente peut justifier de la présence de l'allégation culinaire "frites" seule ou associée à d'autres allégations culinaires sur la totalité des conditionnements d'origine ayant servi à la composition du vrac.

A.M

Article VI. Exigences applicables aux distributeurs

Section 6.01 Aspect et présentation des pommes de terre

Les exigences contractuelles sur l'aspect et la présentation des pommes de terre de conservation commercialisées avec l'allégation "frites" seule ou associée à d'autres allégations culinaires ne pourront être supérieures à celles respectivement définies pour les catégories I et II dans l'arrêté du 3 mars 1997 relatif au commerce des pommes de terre de primeur et des pommes de terre de conservation.

De manière non exhaustive, sont considérés comme défauts d'aspect les suivants:

- gale commune superficielle ;
- gale commune profonde et poudreuse ;
- gale argentée ;
- rhizoctone brun ;
- dartrose.

Article VII. Vérification de l'application de l'accord interprofessionnel

En sa qualité d'organisation interprofessionnelle, le CNIPT doit s'assurer de l'application du présent accord interprofessionnel.

Dans ce cadre, des échantillons seront prélevés par les Experts-produits du Groupement d'Interprofessionnel d'Expertise et Contrôle (GIE GIEC) ainsi que toute personne ou société habilitée par le CNIPT, dès le stade du conditionnement et à toutes les étapes de la commercialisation, jusqu'au stade de la vente au détail, selon un plan de prélèvement défini chaque campagne par le CNIPT.

Chaque échantillon prélevé sera évalué sur les exigences techniques, les critères d'acceptabilité et les méthodes définies dans **l'article III - Exigences techniques et critères d'acceptation.**

A.M

Article VIII. Gestion des résultats

Section 8.01 Information des résultats

Les résultats seront diffusés de la manière suivante:

	Résultat conforme	***Résultat non conforme***
Fournisseur *(numéro Opérateur présent sur le conditionnement)*	Courrier postal ou électronique	Courrier postal en recommandé avec accusé de réception
Distributeur	Courrier postal ou électronique	Courrier postal ou électronique

Dans le cas d'un résultat conforme, les résultats seront transmis au fournisseur et au distributeur.

Dans le cas d'un résultat non conforme, le courrier d'information comprendra un rappel du présent accord interprofessionnel et invitera le fournisseur à présenter ses observations.
Il sera informé de la présentation de son dossier auprès de la Commission de Surveillance section Fritabilité du CNIPT et des risques de sanctions encourues.
Les résultats seront également transmis au distributeur du produit **5 jours ouvrés** après l'envoi au fournisseur.

Section 8.02 Commission de Surveillance section Fritabilité

La Commission de Surveillance section Fritabilité a pour objectif de statuer sur les suites à donner aux infractions du présent accord interprofessionnel.

Elle est composée de professionnels représentant chacune des organisations membres du CNIPT.
Sa composition exacte et son mode de fonctionnement sont définis dans un règlement de fonctionnement validé à l'unanimité par le Conseil d'Administration du CNIPT.

Le fournisseur sera informé de la délibération de la Commission de Surveillance selon les modalités définies dans le règlement de fonctionnement de la Commission de Surveillance section Fritabilité.

A.M

Section 8.03 Sanctions

Les sanctions sont applicables uniquement aux fournisseurs du produit fini comportant l'allégation culinaire "frites" seule ou associée à d'autres allégations culinaires.

(a) Accord transactionnel

La Commission de Surveillance section Fritabilité du CNIPT se réserve la possibilité de proposer un accord transactionnel aux fournisseurs en cas de violation des règles du présent accord interprofessionnel.

(b) Saisie du Tribunal d'Instance

En application de l'article L.632-7 du Code rural et de la pêche maritime, le CNIPT se réserve le droit de saisir le Tribunal d'Instance afin de demander réparation du préjudice subi en cas de violation des règles du présent accord interprofessionnel.

Article IX. Signature

Fait à PARIS, le 28 Mai 2019
En 4 exemplaires originaux

Alain MARGUIN
Président du CNIPT

Signature des secteurs professionnels :

1°) Collège Production	
SECTEUR PROFESSIONNEL DE LA PRODUCTION	Antoine Delacour
SECTEUR PROFESSIONNEL DE LA COOPÉRATION	Delonnay Jean Michel
2°) Collège Commerce	
SECTEUR PROFESSIONNEL DU COMMERCE DE GROS	

A M

SECTEUR PROFESSIONNEL DU COMMERCE INTEGRÉ	
SECTEUR PROFESSIONNEL DES AUTRES FORMES DE COMMERCE AU CONSOMMATEUR	

Comité National Interprofessionnel de la Pomme de Terre

ACCOMPAGNEMENT TECHNIQUE

dans le cadre de 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

Table des matières

ARTICLE I. SÉLECTION DE LA VARIÉTÉ 3

SECTION 1.01 GROSSEUR 3
SECTION 1.02 TENEUR EN MATIÈRE SÈCHE 3
SECTION 1.03 COLORATION À LA FRITURE 3

ARTICLE II. RECOMMANDATION POUR LES CONDITIONS DE STOCKAGE ET DE CONSERVATION 4

SECTION 2.01 PRÉPARATION AU STOCKAGE 4
SECTION 2.02 TEMPÉRATURE DE STOCKAGE 4
(A) VARIÉTÉS INSCRITES AU CATALOGUE FRANÇAIS 4
(B) VARIÉTÉS NON INSCRITES AU CATALOGUE FRANÇAIS 5

Article I. Sélection de la variété

Le choix de la variété à cultiver est la première étape décisive pour l'obtention d'un lot conforme.

Pour les variétés inscrites en France, le catalogue officiel des espèces et variétés de plantes cultivées en France décrit leurs caractéristiques sur la base d'essais réalisés dans les conditions de production française. Lorsqu'une variété est présentée à l'inscription au catalogue français, elle reçoit plusieurs notes dans le cadre des épreuves de VATE (Valeur Agronomique, Technologique et Environnementale).

Ces notes déterminent un potentiel pour la variété.

Section 1.01 Grosseur

Choisir une variété dont la dominante se trouve dans le 50-70 mm. (note de grosseur 6 à 8).
Dans le catalogue officiel des espèces et variétés de plantes cultivées en France, cette information est indiquée par **une note de 6 - 7 - 8**.

Section 1.02 Teneur en matière sèche

Choisir une variété produisant des tubercules suffisamment riches en matière sèche.
Dans catalogue officiel des espèces et variétés de plantes cultivées en France, cette information est indiquée par **une note de 4 - 5 - 6**.

Section 1.03 Coloration à la friture

Choisir une variété à faible teneur en sucres réducteurs.

Dans le catalogue officiel des espèces et variétés de plantes cultivées en France, cette information est indiquée pour les variétés dont l'aptitude à la friture est au minimum "**assez bonne**".

A partir des inscriptions de 2006, la coloration à la friture est plus précisément décrite par une note allant de 1 (très foncée) à 9 (très claire).
Il conviendra alors de sélectionner celles aux notes de **(4 – 5) – 6 – 7 – 8 – 9**.

Sources:
http://www.fiches.arvalis-infos.fr/
http://plantdepommedeterre.org/index/fiches-descriptives-des-varietes-de-pomme-de-terre

Article II. Recommandation pour les conditions de stockage et de conservation

Section 2.01 Préparation au stockage

Une bonne préparation au stockage permet entre autre de limiter les départs de germination et le développement de la gale argentée.

Refroidir assez rapidement à environ 12°C à cœur du tubercule puis abaisser progressivement (0,2 à 0,5°C/jour) la température pour atteindre la température de consigne.

Section 2.02 Température de stockage

La température de stockage est également décisive pour la maîtrise des sucres réducteurs dans les tubercules en cours de conservation.
La température doit être adaptée à la variété et à son potentiel de coloration à la friture.

(a) Variétés inscrites au catalogue français

Le tableau ci-dessous propose des températures de stockage "guides" en fonction de la note à la friture de la variété lors de son inscription au catalogue français pour guider le raisonnement de la conservation.
Il est à noter qu'une conservation entre 8°C et 10°C pendant moins de 6 mois permet de maintenir la teneur en sucres réducteurs à un niveau proche de celui observé à la récolte.

		Coloration à la friture [1]					
		9 (très claire)	8 (claire à très claire)	7 (claire)	6 (assez claire)	5 (moyenne)	4 (assez foncée)
Consigne de température de stockage	4 à 5 [2]						
	5 à 6						
	6 à 7						
	7 à 8						
	8 à 9					A réserver pour le début de campagne	
	9 à 10						

(1) Notes dans le cadre des épreuves de VATE (valeur agronomique, technologique et environnementale).
(2) Cette consigne est incompatible pour les lots certifiés NF V 25-111 (4,5°C à 9°C).

Vert : Consigne optimale
Orange : Consignes possibles mais ne permettant pas forcément de maîtriser l'ensemble des caractères de qualité (teneur en sucres réducteurs, germination, défauts d'aspect…)
Rouge : Consigne déconseillée

(b) Variétés hors du catalogue officiel des espèces et variétés de plantes cultivées en France

Pour les variétés qui ne sont pas inscrites au catalogue officiel des espèces et variétés de plantes cultivées en France et ne disposant pas d'une note de coloration à la friture, il est alors recommandé de se rapprocher du fournisseur de la variété ou d'Arvalis-Institut du Végétal afin d'obtenir des données techniques précises qui permettront une conduite du stockage adaptée.

En général, une température de consigne pour le stockage des lots de 6°C à 8°C pourrait s'avérer efficace.