



# SEGMENTATION CULINAIRE : RECOMMANDATIONS TECHNIQUES

APPLICABLE UNIQUEMENT A LA POMME DE TERRE DE CONSERVATION

**Référence réglementaire :** Article L121-2 du Code de la Consommation (modifié par Ordonnance n°2021-1734 du 22 décembre 2021 - art. 3) :

« Une pratique commerciale est trompeuse [...] Lorsqu'elle repose sur des allégations, indications ou présentations fausses ou de nature à induire en erreur et portant sur [...] Les caractéristiques essentielles du bien ou du service, à savoir : ses qualités substantielles, sa composition, ses accessoires, son origine [...], sa quantité, son mode et sa date de fabrication, **les conditions de son utilisation et son aptitude à l'usage**, ses propriétés et les résultats attendus de son utilisation, notamment son impact environnemental, ainsi que les résultats et les principales caractéristiques des tests et contrôles effectués sur le bien ou le service »



**Il n'existe pas de variété prédéterminée pour un mode de cuisson. Les variétés déterminent seulement un potentiel. Le lot commercialisé doit être évalué et remplir les caractéristiques nécessaires à l'allégation.**

Cette grille est d'application volontaire. Les opérateurs ont donc le choix de l'appliquer ou pas. Toutefois, s'ils choisissent d'apposer une allégation culinaire définie dans la grille, ils doivent alors l'appliquer dans la totalité de ses dispositions.			
Mode de cuisson <sup>(1)</sup>	Frites	Four <sup>(2)</sup>	Vapeur / A l'eau / Rissolées / Sautées
Pré-requis	-	-	Chair ferme
Calibre	50-75 mm <sup>(3)</sup>	20 mm maximum entre les calibres extrêmes avec un calibre max < 75 mm	≤ 55 mm 20 mm maximum entre les calibres extrêmes pour pré-emballés ≤ 2,5 kg
Indice de délitement ID (0-3)	-	-	ID ≤ 0,5 + zéro tubercule en 2 ou 3
Indice de noircissement IN (0-5)	-	-	IN < 2 + 1 tubercule maximum en 3 + zéro tubercule en 4 ou 5
Indice de coloration IC (0-5)	IC ≤ 3,2 + zéro frite en 5	-	-
Glucose (%) dans le jus*	≤ 0,40%	-	≤ 1% (indicatif)*
Matière Sèche (%) (0,5 point de tolérance)	18,5-23%	17-22%	-

\*Valeur calculée selon la méthode Gluco-LIS® Blue (à multiplier par 0,8 pour estimer la valeur dans le poids frais)

## (1) Mode de cuisson

- Les mentions « multi-usages », « polyvalentes » ou d'autres mentions du même type s'opposant au principe de segmentation culinaire sont interdites.

## (2) Four

- Cette allégation fait référence à la cuisson au four de pommes de terre entières avec la peau.

## (3) Calibre mode de cuisson Frites

- La fourchette de calibre commercialisée doit être comprise dans cette tolérance.

## Autres dispositions recommandées

- Le cumul d'allégations culinaires et/ou de modes de cuissons ne peut excéder le nombre de 5.
- En cas de cumul de mode de cuisson, les critères les plus stricts de chaque catégorie doivent être retenus. Néanmoins :
  - dans le cadre du regroupement du mode de cuisson Four avec un ou plusieurs autres modes de cuisson, un écart de calibre de 30mm entre les extrêmes est admis pour les conditionnements supérieurs à 2,5