

À Paris, le 26/10/2022

**Dérogation pour la campagne 2022-23 relatif à la justification de l'allégation culinaire « frites » seule ou associée à d'autres allégations culinaires pour les pommes de terre de conservation**

Le Comité National Interprofessionnel de la Pomme de Terre (CNIPT) a établi une grille de recommandations techniques portant sur des critères d'applications pour plusieurs allégations culinaires pour les pommes de terre de conservation.

Cette grille de segmentation culinaire encadre, à ce jour, l'allégation culinaire « frites » seule ou associée à d'autres allégations culinaires avec des critères d'acceptation et exigences techniques définis sur la grille.

Le contexte climatique de l'été 2022 marquée par des épisodes de sécheresses et canicules a impacté la production de pommes de terre engendrant des pertes de rendements. En effet, les tubercules les plus touchés par ces conditions climatiques ont stoppé leur développement entraînant une diminution des calibres pour les pommes de terre de conservation.

Le Conseil d'Administration du CNIPT réunit le 12 octobre 2022 a décidé de reconnaître le caractère particulier de la récolte 2022 et propose d'adapter les conditions de commercialisation pour la campagne 2022-23 sur le segment des pommes de terre de conservation portant l'allégation culinaire « frites ». Dans ce contexte, à titre exceptionnel durant la campagne de commercialisation 2022-23, le critère d'acceptation du calibre pour cette allégation culinaire est modifié afin de tenir compte des réalités de l'offre.

Les nouveaux critères d'acceptation pour le calibre des frites sont les suivants :

- Abaissement du calibre minimum à 45 mm (au lieu de 50 mm).
- En cas de tubercules de 45 mm présents dans l'unité de vente consommateur (UVC), obligation d'un écart type de 25 mm afin que l'UVC comporte des tubercules de 70 mm avec une répartition homogène des calibres.
- Les autres exigences techniques (figurant sur la grille de segmentation culinaire) relative à l'indice de coloration à la friture, teneur en glucose et matière sèche sont toujours applicables.